

V O R S P E I S E N

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	13,90
Rucola Parmesan	
Frühlingsrolle mit Asia Dip [1 Stück vegan]	7,90
Scampi und Wan-Tan	14,90
gebratene Garnelen Blattsalat Marillenchutney hausgemachte Gemüse Wan-Tan Tascherl	
Ziegenkäse Crème Brûlée	13,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Beilagensalat vegan	3,90

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Kürbis-Cremesuppe	5,90
mit Kernöl	

Bowls

Bowl mit scharfem Huhn 16,90
Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Veggie Bowl vegan 16,90
Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

Rote-Bete Laibchen 16,90
leichte Gorgonzolasauce

Zanderfilet Fischerei Ebner 26,90
getrüffelte Nudeln mit Wirsing

HAUPTGERICHTE

hausgemachte Innviertler Knödel	17,90
Speckknödel Bratknödel Grammelknödel Sauerkraut	
Schweinebraten vom Bauch	14,90
Kartoffeln Semmelknödel	
Wiener Schnitzel Schwein oder Pute	15,90
Petersilienkartoffeln Optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	17,90
Petersilienkartoffeln Optional: Preiselbeeren	
steirischer Backhendlsalat	15,90
Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	
gebratene Entenbrust im Hollersaft'l	25,90
Kräuterpolenta Speckwirsing	
Hirschschnitzel in Eierschwammerlsauce	25,90
Schupfnudeln Preiselbeeren	
Blaukraut als Beilage	3,50