

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rind</b> Rucola   Parmesan	13,90
<b>Ziegenkäse Crème Brûlée</b> Marillen Chutney   Feigen   Salat	12,90
<b>Frühlingsrolle</b> 1 Stück   vegan Asia Dip   Blattsalat	7,90
<b>Matjesfilet nach Hausfrauenart</b> Salzkartoffeln	9,90
<b>Beilagensalat</b> vegan	3,90

## Suppen

<b>Rindssuppe</b> mit Frittaten   Fleischstrudel	4,60
mit Leberknödel	5,20
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	5,90

## Bowl

**Veggie Bowl** vegan **15,90**  
Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

**Bowl mit scharfem Huhn** **15,90**  
Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

## Vegetarisch & Fisch

**Hausgemachte Gnocchi** **18,90**  
Spargel | Bärlauchpesto

**Bärlauch-Topfenknödel** **15,90**  
Parmesansoße

**Gebratener Saibling** **24,90**  
Kartoffel-Gemüse-Gröstl | Tomatenpesto

# H A U P T G E R I C H T E

<b>Lammnuss mit Bärlauchhollandaise</b> Frühlingszwiebel   Polenta	<b>21,90</b>
<b>Kalbskotelett mit Spargel</b> Salzkartoffeln   Sauce Hollandaise	<b>26,90</b>
<b>Kalbsrahmgulasch</b> Semmelknödel	<b>18,90</b>
<b>gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz)</b> Semmelkren   Erdäpfelgröstl	<b>19,90</b>
<b>hausgemachtes Innviertel Knödelteller</b> Speckknödel   Grammelknödel   Bratknödel Sauerkraut	<b>17,90</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>Schwein oder Pute</small> Petersilienerdäpfel   Optional: Preiselbeeren	<b>15,90</b>
<b>Cordon bleu von der Pute</b> Petersilienerdäpfel   Optional: Preiselbeeren	<b>17,90</b>
<b>Hühner-Gemüse Curry</b> Basmatireis	<b>17,90</b>
<b>Backhendlsalat</b> Blattsalat   Erdäpfelsalat   Kernöl	<b>15,90</b>

# D E S S E R T

<b>Eispalatschinke</b> Schokosoße   Mandeln	9,50
<b>After Eight Parfait</b> Amarettoweichseln   Schokosoße	9,50
<b>zweierlei von Nuss und Nougat</b> Nougatknödel   Nougatparfait   Sorbet	10,90
<b>Mousse au Chocolat</b> Obstsalat   Beerenspiegel	9,50
<b>Original Weiß Topfenknödel</b> nach Rezept des Hauses Butterbrösel   Zwetschkenröster	9,50
<b>Original Weiß Roulade</b> Schoko-Schlagobersroulade   ohne Mehl	3,80