

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Rucola Parmesan	14,90
Anchovis mit Burrata hausgemachtes Rote Beete Sorbet Rucola	9,90
Frühlingsrolle mit Asia Dip [1 Stück vegan]	8,90
Ziegenkäse Crème Brûlée Marillen Chutney Feigen Salat	14,90
Beilagensalat vegan	4,10

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Knoblauchsuppe mit Croutons	6,20

Bowls

Veggie Bowl ^{vegan} 17,90

Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Bowl mit scharfem Huhn 17,90

Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

Saiblingsfilet 26,90

Eierschwammerl Polenta | Ofentomaten

Eierschwammerlsoße mit Knödel 19,90

Salat mit Eierschwammerl und Garnelen 21,90

gebratene Eierschwammerl und Garnelen
Balsamico Dressing

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak	29,90
Pfeffersoße Speck Fisolen Bratkartoffeln	
gekochter Tafelspitz	19,90
Spinat geröstete Erdäpfel Apfelkren	
natur gebratenes Zitronenschnitzel vom Kalb	26,90
Parmesannudeln	
Kalbsrahmgulasch	18,90
Semmelknödel	
Schweinefilet mit Eierschwammerloße	23,90
Semmelknödel	
Wiener Schnitzel vom Schwein	16,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel von der Pute	17,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	18,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
gefüllte Hühnerbrust	21,90
mit Prosciutto und Mozzarella gefüllt auf Tomatenrisotto	
steirischer Backhendlsalat	15,90
Kernöl Erdäpfelsalat Blattsalat	

DESSERT

Eispalatschinke Schokosoße Mandeln	9,90
zweierlei von Nuss und Nougat Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	10,90
Mousse au Chocolat Obstsalat Beerenspiegel	9,90
Crème brûlée hausgemachtes Sorbet	9,90
Original Weiß Topfenknödel nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	9,90
Original Weiß Roulade Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	4,10