

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rind</b>	12,90
Rucola   Parmesan	
<b>Frühlingsrolle (vegan)</b>	7,90
Blattsalat   Asia Dip	
<b>Scampi &amp; Gemüse Wan-Tan</b>	13,90
Blattsalat   Marillen-Chutney	
<b>Frühlingsalat mit Erdbeer-Dressing</b>	12,90
Blattsalat   Erdbeeren   grüner Spargel   Burrata	
<b>kleiner Beilagensalat</b>	3,90

## Suppen

<b>Rindsuppe</b>	
Frittaten   Fleischstrudel	4,60
Leberknödel	5,20
<b>Süßkartoffel-Kokossuppe (vegan)</b>	5,90
<b>Bärlauch-Creme Suppe</b>	5,90

## Vegan, Vegetarisch & Fisch

<b>Veggie Bowl (vegan)</b>	<b>15,50</b>
Reis   Falafel   Teriyaki-Dressing   Saisongemüse	
<b>hausgemachte Gnocchi</b>	<b>18,90</b>
Bärlauchpesto   Spargel	
<b>Spargelrisotto</b>	
ohne Garnelen	<b>18,90</b>
mit Garnelen	<b>23,90</b>
<b>Forellenfilet (Fischerei Ebner, Uttendorf)</b>	<b>25,90</b>
Kräuterpolenta   Spargel	

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

<b>Frischer Puppinger Spargel mir Kartoffeln</b>	
mit Sauce Hollandaise	17,90
mit San Daniele Prosciutto   Parmesan	19,90
<b>gekochter Tafelspitz</b>	17,90
Semmelkren   geröstete Erdäpfel	
<b>Rindsgulasch</b>	15,90
Semmelknödel	
<b>Innviertler Knödelteller</b>	15,90
Grammel-,Speck- und Bratknödel   Sauerkraut	
<b>Kalbskotelett</b>	23,90
Spargel   Sauce Hollandaise   Kartoffeln   Natursaft'l	
<b>Lammnüsschen in Bärlauch-Hollandaise</b>	23,90
Gebackene Frühlingszwiebel   Polenta	
<b>Wiener Schnitzel (Schwein oder Pute)</b>	14,90
Petersilienerdäpfel   optional: Preiselbeeren	
<b>Schweinemedailleurs in Bierteig gebacken</b>	17,90
Curryreis   Cocktailsauce	
<b>Cordon bleu von der Pute</b>	17,90
Reis   Gemüse   optional: Preiselbeeren	
<b>Bowl mit scharfem Huhn</b>	15,20
Reis   Saisongemüse   Blue Cheese Dressing	
<b>Backhendlsalat (steirisches Maishuhn)</b>	14,90
Blattsalat   Erdäpfelsalat   Kernöl	