

V O R S P E I S E N

Vorspeisen

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

Suppen

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

Bowl

Bowl mit scharfem Huhn 16,80
Reis | Saisongemüse | Blue Cheese Dressing

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

Vegetarisch & Fisch

Quinoa-Spinat-Käse Laibchen 16,90
mit Gurken-Sauerrahm Dip

Forellenfilet Fischerei Ebner 26,90
Wasabi-Kartoffelpüree | Ofentomaten | Rieslingsoße

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak	29,90
Pfeffersoße Bratkartoffeln Speckfisolen	
Tafelspitz	19,90
Semmelkren Kartoffelgröstl	
Zwiebelrostbraten von der Beiried	21,90
Semmelknödel	
Wiener Schnitzel Schwein oder Pute	15,90
Petersilienkartoffeln Optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	18,90
Petersilienkartoffeln Optional: Preiselbeeren	
steirischer Backhendlsalat	15,90
Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	
zweierlei vom Reh	28,90
rosa gebratene Rehnuss Rehgeschnetzeltes mit Pilzen Speckblinis Preiselbeersoße	
Geschnetzeltes von der Rehschulter	24,90
Flußkrebs-Spinatteigtascherl Chili	
Blaukraut als Beilage	3,50

DESSERT

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