

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

Forellenfilet Fischerei Ebner 26,90
getrüffelte Nudeln mit Wirsing

HAUPTGERICHTE

hausgemachte Innviertler Knödel	17,90
Speckknödel Bratknödel Grammelknödel Sauerkraut	
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	
Hirschragout	21,90
Semmelknödel Preiselbeeren	
Blaukraut als Beilage	3,50