

V O R S P E I S E N

Vorspeisen

Beef tatar	14,90
Trüffelmayonnaise Kapern	
Frühlingsrolle mit Asia Dip [1 Stück vegan]	8,90
Ziegenkäse Crème Brûlée	14,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Beilagensalat vegan	4,10

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Kürbiscremesuppe	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

Quinoa- Spinat- Käse-laibchen **16,90**

Gurke- Sauerrahmdip

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak	29,90
Pfeffersoße Speck Fisolen Bratkartoffeln	
Burgunder Rinderbraten	19,90
Semmelknödel	
ofenfrischer Schweinebraten vom Bauch	15,90
mitgebratene Erdäpfel Semmelknödel	
Schweinemedallions in Bierteig gebacken	18,90
Curryreis Cocktailsauce	
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	

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