

V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Rucola Parmesan	12,90
Frühlingsrolle (vegan) Blattsalat Asia Dip	7,90
Scampi & Gemüse Wan-Tan Blattsalat Marillen-Chutney	13,90
Frühlingsalat mit Tomaten-Dressing Blattsalat Erdbeeren grüner Spargel Burrata	
	als Vorspeise 10,90
	als Hauptgericht 14,90
kleiner Beilagensalat	3,90

Suppen

Rindsuppe Frittaten Fleischstrudel	4,60
Leberknödel	5,20
Spargel Creme Suppe	5,90
Süßkartoffel-Kokos Suppe (vegan)	5,90

Vegan, Vegetarisch & Fisch

Veggie Bowl (vegan)	15,50
Reis Falafel Teriyaki-Dressing Saisongemüse	
hausgemachte Gnocchi	18,90
Bärlauchpesto Spargel	
Spargelrisotto mit Chili	
ohne Garnelen	18,90
mit Garnelen	23,90
Saiblingsfilet (Fischerei Ebner, Uttendorf)	25,90
Spargelrisotto	

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

Frischer Puppinger Spargel mit Kartoffeln	
mit Sauce Hollandaise	18,90
mit Prosciutto Parmesan	20,90
Ragout vom Reh aus dem eigenen Revier	19,90
Semmelknödel	
optional: Blaukraut als Beilage 3,50	
Rumpsteak (österr. Premiumrind)	29,90
Rosmarinkartoffeln Speckfisolen Kräuterbutter	
Rindsroulade	17,90
Erdäpfelpüree	
Kalbsrücken	25,90
Spargel Sauce Hollandaise Kartoffeln Natursaft'l	
Kalbsrahmgulasch	16,90
Semmelknödel	
Innviertler Knödelteller	15,90
Grammel-,Speck- und Bratknödel Sauerkraut	
Schweinemedallions in Bierteig gebacken	16,90
Curryreis Cocktailsauce	
Wiener Schnitzel (Schwein oder Pute)	15,90
Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	17,90
Reis Gemüse optional: Preiselbeeren	
Bowl mit scharfem Huhn	15,80
Reis Saisongemüse Blue Cheese Dressing	

Pommes als Beilage 1,50

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.