

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Weißwein-Empfehlung:	Österreich Weingut Markowitsch		
	Grüner Veltliner 2023 von Hand gelesen	0,1	5,00
Rose-Empfehlung:	Mosel Weingut Molitor Haus Klosterberg		
	Pinot Noir	0,1	5,00
Aperitif-Empfehlung:	Glas Cremant de Loire		
	Ladubay Rose Brut	0,1	9,00
Alkoholfreier Aperitif:	Manufaktur Jörg Geiger		
	BIO Rose	Apfel Rose Minze	Piccolo 7,50
	Cuvee 11	Unreifer Apfel Eichenlaub	Piccolo 7,50
	Rot	Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche	Piccolo 7,50

Suppe:

Tomatensuppe mit Frischkäse 6,80

Klare Tafelspitzsuppe mit Grieß-Nockerl Gemüse und Sherry 6,00

Kartoffel-Rahmsuppe mit Pfifferlingen 7,20

Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Rinderfilet-Scheiben vom Grill mit frischem Trüffel und Salat 17,80

Ausgelöste Wachtel mit Pfifferlingen und Salat 18,00

Rosa Roastbeef-Scheiben – kalt – mit Wildkräutersalat
Honig-Senf-Mayo und frischem Trüffel 17,00

Frische ital. Bandnudeln in Rahm mit frischem Trüffel 16,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat	16,80
Provenzalisches Rinderragout mit Lavendel und Orange Butternudeln und Salat	22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln Preiselbeere und Salat	22,00
Pfifferlings-Cordon bleu mit Schinken Pfifferlinge und Käse gefüllt – gemischter Salat	22,80
Schweinefilet mit Bio-Käse und Pfeffer überbacken Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	21,80
Kalbsleberscheiben mit Salbei gebraten Rotweinsoße Pfifferlinge gebratene Kartoffeln und Salat	23,00
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Pfifferlinge Salat und Kartoffeln	22,00
Franz. Maishähnchenbrust mit frischem Trüffel auf Salbeisauce Polentaschnitte und Sommergemüse	27,50
Pfifferlinge in Petersilien-Rahm mit Servietten-Knödel Salat	22,00
Frische ital. Bandnudeln in Rahm mit Pfifferlingen und wildem Majoran	18,00
Spinatknödel mit Gemüsebutter und Parmesanschnitz	15,00

Fischgericht:

Bachsaibling aus der Regelsmühle im Ganzen im Ofen gebraten und mit Lorbeere gespickt dazu Salat und Kartoffeln	26,00
--	-------

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden –
Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und
1 Kugel gebranntes Mandel-Eis 11,00

Eiskaffee 7,50

Waldbeeren-Sorbet mit Winzersekt aufgefüllt 7,20

Schokoladenmousse mit Mango/Pfirsich-Salat und
Waldbeeren-Sorbet 11,50

Blaubeer-Pfannkuchen 12,00
- *Blaubeeren aus heimischen Wald* -

BIO Käse von Käserei Wohlfahrt mit
Birnen-Cranberry-Chutney 14,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

