



Vorspeise:

Rinder Tartare frisch geschnitten, klassisch serviert	€ 15
Rote Rübencarpaccio , Hirtenkäse, Nüsse, Birne	€ 11

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€ 5
Chilligemüsecremesuppe mit Croutóns und Obers	€ 6

Hauptgerichte:

Hühnerfilet mit Petersilkkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter	€ 14,50
Rosa gebratene Entenbrust , Rosmarinsauce, Speck- Erbsenschoten, Preiselbeeren, Kroketten	€ 25
Geschmorte Rindsbackerl auf getrüffelem Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Fächergurkerl & Bratenjus	€ 22
Jägerpfandl – Hühner- und Schweinsfilet, Speck, Champignonrahmsauce, Spätzle, Preiselbeeren	€ 18
Italienisches Cordon Bleu – (Tierwohl) gefüllt mit Mozzarella, Rohschinken, Ruccola und Parmesan mit Tomatenreis	€ 19
Forellenfilet natur mit Knoblauch gebraten, Thymianerdäpfel, Krensauc	€ 20

Vegan:

Gemüsecurry (scharf) , Apfel, Kirschtomaten, Reis	€ 14
Vegane Zitronenlinsen mit Erdäpfelknödel	€ 14

Salat als Beilage:

Gemischter oder Blattsalat	€ 5
----------------------------	-----

Desserts:

Schokoküchlein mit Schokosauce und Vanilleeis	€ 7
Maronenpüree mit frischen Früchten	€ 8
Mousse au Chocolat im Glas, Himbeermousse	€ 8
Brandteigring vom Käppl	€ 6

Immer frisch aus der Pfanne:

Marillenpalatschinken	€ 7
Wachauerpalatschinken, Schokosauce und Schlagobers	€ 9
Eispalatschinken, Schokosauce und Schlagobers	€ 11

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können
erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef!