

APERITIF

Glas Adami Prosecco pur oder mit Pfirsich	3,8
Glas Sekt mit Pfefferminz- oder Bio-Dirndlsaft	3,8

NATURSÄFTE IM VIERTEL

Bio-Apfelsaft 2018, von der Eigenfarm aus 20 alten Sorten	2,3
Apfel-Karotte, Apfel-Ribisel vom Sulzer	2,3
Pfirsichnektar vom Altenriederer	2,4

Hausgemachte Sirupe..... Bio-Dirndl und Bio-Schwarzer-Holler
wilde Pfefferminze und weiße Holunderblüte von der Eigenfarm
Soda 1,8 Leitung 1,6

VORSPIEL

Vegi..... Bio-Schaffrischkäse mit gerösteten Eierschwammerl auf OX-Herz-Paradeisersalat mit Basilikum und gerösteten Kernen	6,2
Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,2
„Die Bio-Lamm- Curry-Wurst“ auf Apfel-Sauerkraut, Grammeln und Stampferdäpfel (ohne Pökelsalz)	6,2
Carpaccio vom Jungrind Roh & Geräuchert mit Kräutersalat Parmesan, Olivenöl & Balsamico	9,8
Dreierlei von geräucherten und gebeizten Biofischen mit Knusperzigarre, Teufelsroller und mehr *****	9,8
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,2
Cremesuppe vom Bio-Hokkaido-Kürbis mit Knusperchips und Kernöl	4,2

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi.....Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Paradeiser Pestofülle , Salatschüssel und Joghurtdipp	9,8
Bunter Vitaminsalat mit Balsamico & Olivenöl mit gegrillter Hühnerbrust oder mit gebratenen Schafkäse	8,9

Hauptspiel

Unsere Fische schwimmen gegen den Strom, Fischzucht Zöchling

Dreierlei gegrillte -Fisch-Filets auf 16
Pesto-Bandnudeln mit Ox-Paradeiser-Basilikum-Ragout

Cross gebratenes Filets von Saibling und Bachforelle auf 16
Gemüse-Dinkel-Eierschwammerl-Risotto und Kräuterschaum

Bio-Lamm von der Eigenfarm !

Bio-Lamm-Beuscherl mit Wurzelgemüse frischen 13
Majoran und Erdäpfelknödel als Vorspeise 6,9

Pils-Klassiker..... Hotes Bio-Lamm-Curry mit 15
Gemüse-Cous-Cous und gebratenen Kürbis

Gebackene Bio-Lamm-Leber mit Erdäpfelsalat 13
und Preiselbeeren

Wildbret aus der Lilienfelder Jagd.....

8 Stunden im Blaufränkisch geschmorter Hirschkalbsbraten 16
mit Serviettenknödel, Eierschwammerl und Holler-Rotkraut

Rosa gebratenes Hirschkalbs-Steak auf Kürbis-Zucchini- 22
Jungzwiebel-Gröstel mit Knusperspeck

Gebackene Reh-Schnitzel mit Kraut-Steinpilz-Kürbis-Speck- 17
Käsefülle, dazu Preiselbeeren und Sesam-Kräutererdäpfel

Gesottene Wildsau-Saumaise mit Erdäpfel-Grammel- 12
Röster und Apfel-Sauerkraut

Vegi.....Zucchini-Kürbis-Fenchel-Grünkern-Lasagne 13
auf OX-Paradeiser-Basilikum-Ragout.....alles **Bio.**

Cordon Bleu, Wiener Schnitzel von Schwein oder Huhn 12
aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel

Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel und Salatgarnierung 12

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 6,9