

APERITIF

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

NATURSÄFTE IM VIERTEL

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

HAUSGEMACHTE SIRUPE....Bio-Dirndl und Bio-Schwarzer-Holler

wilde Pfefferminze und weiße Holunderblüte, 7-Kräutersirup von der Eigenfarm	Soda 1,8	Leitung 1,6
---	----------	-------------

VORSPIEL

Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,2
Carpaccio vom Jungrind Roh & Geräuchert mit Wintersalat Parmesan, Olivenöl & Balsamico	9,8
Roastbeef vom Soiser Rind mit eingelegten Fisolen gerösteten Nüssen, Bio-Champignon und roter Paprikacreme	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 von Muskat- und Butternusskürbis mit Knusperchips und Kernöl	4,2

HAUPTSPIEL tut gut

<u>Vegi.....</u> Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse- Pestofülle , Salatschüssel und Joghurtdipp	9,8
Bunte Wintersalatschüssel mit Birnenessig und 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
Bandnudeln mit Ox-Paradeiser-Basilikum-Ragout

Cross gebratene Türnitzer Saiblingsfilets auf Rote-Rüben- 16
Risotto und Krenschaum

Cross gebratenes Filet von der Türnitzer Goldforelle 16
auf Erdäpfel-Gemüse-Curry

Wildbret aus der Lilienfelder Jagd.....

8 Stunden im Blaufränkisch geschmortes Schulterscherzel 16
vom Jungrind mit Serviettenknödel und Holler-Rotkraut

Hotes Bio-Hirschkalbs-Curry mit 15
Gemüse-Cous-Cous und gebratenen Kürbis

Veltliner-Kalbs-Beuscherl mit Wurzelgemüse, 13
Majoran und Erdäpfelknödel als Vorspeise 6,9

„Rosa Pfeffersteak“ Filet vom Soiser Rind mit 24
Erdäpfel-Gnocchi und braunen Pielachtaler Bio-Champignon

„Gebackene Winterschnitzel“ vom Rinderfilet 17
mit Kraut-Speck-Kürbisfülle, Dipps und Kräutererdäpfel

Vegi.....Zucchini-Kürbis- Grünkern-Lasagne 13
auf OX-Paradeiser-Basilikum-Ragout.

Erdäpfel-Leberwurst-Grammel-Gröstel mit Sauerkraut 11
und viel Kren

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

Hauspieß vom Grill mit Braterdäpfel und Salatgarnierung 12

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 6,9