

### **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-Johannisbeere vom Braunsteiner	2,3
Pfirsichnektar vom Altenriederer	2,4

### **HAUSGEMACHTE SIRUPE**

Bio-Dirndl, Bio-Schwarzer-Holler, wilde Pfefferminze, 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
<b>Vegi...</b> Bio-Schaffrischkäse-Terrine auf Spargelsalat mit Frühlingskräutersalat und gehobelten Bio-Champignon	6,2
Dreierlei von geräucherten und gebeizten Biofischen mit Knusperzigarre, Teufelsroller und mehr *****	9,8
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,2
Bärlauch-Cremesuppe mit Knusperchips	4,2
Klare Lamm-Suppe mit Wurzelgemüse und Lamm-Leberknödel	4,2

### **HAUPTSPIEL**

<b>Vegi</b> Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse- Pestofülle, Salatschüssel und Joghurdipp	11
<b>Vegi</b> Kürbis-Grünkern-Lasagne auf OX-Paradeiser- Basilikum-Ragout	13
Bunte Wintersalatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse	8,9

### **Unsere Fische schwimmen gegen den Strom, Fischzucht Zöchling**

Dreierlei gegrillte Fisch-Filets auf Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Ox-Paradeiser-Basilikum-Ragout	16
Cross gebratene Türnitzer Saiblingsfilets auf Rote-Rüben-Waldstauden-Risotto und Krenschaum	16
Cross gebratenes Filet von der Türnitzer Goldforelle auf Erdäpfel-Gemüse-Curry	16

### **Wieder da.....Bio-Lamm von der Eigenfarm**

<u>Pils Klassiker..</u> Hottes -Lamm Curry mit Gemüse Cous-Cous und Rotkrautzigarre	15
Gebackene Sesam-Lamm-Schnitzel vom Schlögel mit Kräuterdäpfel und Preiselbeeren	16
Geröstete Lamm-Leber mit Bärlaucherdäpfel & Knusperspeck	13
Rosa Lamm-Rücken im Rosmarin auf Erdäpfel-Gnocchi mit Marchfeld-Spargel und braunen Pielachtaler Champignon *****	24
8 Stunden im Blaufränkisch geschmortes Schulterscherzel vom Jungrind, mit Serviettenknödel und Holler-Rotkraut	16
„Gebackenes Frühlingsschnitzel!“ von der Hühnerbrust mit Kraut-Käse-Speck-Kräuterfülle, Kräuterdäpfel & Dipps	14
Veltliner-Kalbs-Beuscherl mit Wurzelgemüse, Majoran und Erdäpfelknödel	13 6,9
Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel	12
Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel und Salatgarnierung	12

### **SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE**

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig	6,9
-------------------------------------	-----