

### **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
Spargel-Creme-Suppe mit Knusperchips und Kräutern	4,5

### **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 Salatschüssel 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 Türritzer Saiblingsfilets auf Spargel-Kräuter-Waldstauden-Risotto mit Rote-Rüben-Schaum	16
Cross gebratenes Filet von der Türritzer 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
„Gebackene Spargelwickler“ mit Schinken und Käse gewickelt, dazu Kräuterdip und Frühlingsalate	16
„Gebackenes Spargelschnitzel“ gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse-Spargelfülle dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips	15
8 Stunden im Blaufränkisch geschmortes Schulterscherzel vom Jungrind, mit Serviettenknödel und Holler-Rotkraut	16
Rosa gebratenes Rinderfilet auf Erdäpfel-Spargel-Jungzwiebelgröstel mit Pielachtaler Bio-Champignon & Knusperspeck	24
Veltliner-Kalbs-Beuscherl mit Wurzelgemüse, Majoran und Erdäpfelknödel	13
	als Vorspeise 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
-------------------------------------	-----