

• • • • • • • • • •  
• **Gaumenfreunde** •

**APERITIF**

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich 0,1l	3,8
Glas Sekt mit hausgemachtem Tannenwipferl-, Wildkräuter-, Löwenzahn-, oder Bio-Dirndlsirup 0,1l	3,8
<b><u>Eschenauer Bier vom BRAU.HAND. WERK.</u></b>	
Rotblond oder IPA – Indian Pale Ale	0,3l 3,1

**NATURSÄFTE IM VIERTEL**

Apfel, Apfel-Karotte, Apfel-Johannisbeere vom Braunsteiner	2,3
Pfirsichnektar vom Altenriederer	2,4

**HAUSGEMACHTE BIO SIRUPE**

Dirndl, Löwenzahn, Tannenwipferl oder Flieder	
Wildkräuter von der Eigenfarm 0,25l	Soda 1,8 Leitung 1,6

**VORSPIEL**

Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,2
Bio-Lamm-Currywurst auf Specklinsen und Stampferdäpfel mit hausgemachtem Ketchup und Kren	6,2
Carpaccio vom Jungrind Roh & Geräuchert mit Zucchini-Linsensalat, Parmesan, Olivenöl & Balsamico	10
Bio-Schaffrischkäse-Terrine mit eingelegten Steinpilzen, marinierten Eierschwammerl, Zupfsalat & Räucherfischen	7,8
(V) Bunter Vorspeisensalat mit Eierschwammerl, Knusperkernen, Cranberries, Nüssen und Knuspercroutons	5,4
(V) Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,4
(V) Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Curry, Knusperchips und Kernöl	4,2

**HAUPTSPIEL**

Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse und/oder mit Knusperspeck und Eierschwammerl	10
--	----

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●  
● Gaumenfreunde ●

(V) Gebratene Bio-Zucchini-Eierschwammerl-Schafkäse-Laibchen auf Linsensalat und Schnittlauch-Sauerrahmcreme 12

(V) Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse-Pestofülle, Salatschüssel und Joghurtdip 12

**Heimischer Frischfisch von der Fischerei Zöchling in Türrnitz**

Dreierlei gegrillte Fisch-Filets auf Pesto-Bandnudeln und OX-Herz-Paradeiser-Ragout 17

Cross gebratene Filets vom Bach-Saibling auf Eierschwammerl-Kräuter-Dinkel-Risotto und Basilikumschaum 17

Filets von der großen Bergforelle auf Erdäpfel-Gnocchi in Zitronen-Safrancreme mit Fenchel und Mini-Eierschwammerl 17

(V) *Je nach Belieben auch ohne Fisch! \*\*\*\*\**

Kalbsbeusichel mit Wurzelgemüse Majoran und Erdäpfelknödel 13  
als Vorspeise 6,9

Hottes Curry vom Lilienfelder Hirschkalb mit Gemüse-Cous-Cous und Knusperzigarre 16

**Bio-Juraschaf vom eigenen Bauernhof**

10 Stunden geschmorter Braten vom Bio-Lamm mit Serviettenknödel, Dirndl-Rotkraut und Preiselbeeren 17

Rosa gebratenes Rückenfilet vom Bio-Lamm mit Lavendel auf Kürbis-Zucchini-Jungzwiebel-Gröstl und Knusperspeck  
\*\*\*\*\* 24

„Gebackenes Herbstschnittel“ 16  
gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse-Steinpilzfülle  
dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips

Gebackenes Kalbs-Pariser-Schnittel oder Kalbsschnittel Wiener Art aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren 17

Cordon Bleu oder Wiener Schnittel vom Schwein oder Huhn aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel 12

Hauspieß vom Grill mit Braterdäpfel und Salatschüssel und Dip 12

**SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE**

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 6,9