

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

**APERITIF**

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich	4,2
Glas Sekt mit Tannenwipferl-, Wildkräuter-, Löwenzahn-oder Bio-Dirndlsaft	4,2

**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 alle BIO**

Dirndl, Löwenzahn, Tannenwipferl, Flieder, Holunderblüten oder Wildkräuter von der Eigenfarm	Soda 1,8 Leitung	1,6
--	------------------	-----

**VORSPIEL**

Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,5
Bio-Lamm-Currywurst auf Specklinsen & Stampferdäpfel mit hausgemachtem Ketchup und Kren	6,5
<b>Vegi...</b> Bunter Vorspeisensalat mit Eierschwammerl, Knusperkernen und Cranberries, Nüssen und Knuspercroustons	5,9
Bio-Schaffrischkäse-Terrine auf Eierschwammerlsalat Sommerkräutersalat & Räucherfischen	7,9
Carpaccio vom Jungrind Roh & Geräuchert mit Eierschwammerl-Linsensalat, Parmesan, Olivenöl & Balsamico *****	10,5
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,4

**HAUPTSPIEL tut gut**

<b>Vegi....</b> Gebackene Polentaschnitten mit Mozarella-Gemüse-Pestofülle, Salatschüssel und Joghurtdip	12
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenen Schafkäse mit Eierschwammerl und Knusperfleisch, Nüssen und Cranberries	11 12
<b>Vegi.....</b> Erdäpfel-Zucchini-Eierschwammerl-Schafkäselaiabchen mit Sommersalaten und Schnittlauch- Sauerrahmcreme	13

• • • • • • • • • •  
• Gaumenfreunde •

**Heimischer Frischfisch.....von der Fischerei Zöchling**

Dreierlei gegrillte Fisch-Filets auf Pesto-Bandnudeln mit Paradeiser-Basilikum-Ragout	17,5
Cross gebratenes Filets vom Bach-Saibling auf Eierschwammerl-Dinkel-Kräuter-Risotto mit Petersilienschaum	17,5
Gegrillte Goldforellenfilets auf Erdäpfel-Gnocchi in Kräuter-Hollandaise mit Sommergemüse *****	17,5

**Bio-Lamm von der Eigenfarm.....**

Hottes Bio-Lamm-Curry mit Gemüse-Cous-Cous, Eierschwammerl und Knusperzigarre	16
Rosa gebratenes vom Lilienfelder Hirschkalb mit Lavendel auf Erdäpfel-Eierschwammerl-Jungzwiebel- Gröstel mit Knusperspeck *****	24
Handgeschnittenes Kalbs-Beuscherl mit Wurzelgemüse Majoran und Erdäpfelknödel als Vorspeise	13 6,9
Das gebackene Kalbs-Pariserschnitzel, oder Kalbs-Wienerschnitzel aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und hausgemachten Preiselbeeren	18
Cross gebratenes Kalbsbries auf Steinpilz-Nudeln und Eierschwammerl in Salbei-Zitronen-Nußbutter Vor	22 13,5
„Gebackenes Sommerschnitzel“ gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse- Eierschwammerlfülle dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips	17
Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel	13
Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel & Salatschüssel	13

**SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE**

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig	7,8
-------------------------------------	-----