

• • • • • • • • • •
• Gaumenfreunde •

APERITIF

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich	4,2
Glas Sekt mit Holunderblüten-, Wildkräuter-, Löwenzahn-oder Bio-Dirndsirup	4,2

NATURSÄFTE IM VIERTEL

Bio-Apfelsaft 2020 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

Schwarzer Holler, Dirndl, Löwenzahn, Flieder, Holunderblüten oder Wildkräuter von der Eigenfarm 0,3l	Soda 1,8 Leitung 1,6
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

VORSPIEL

Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,5
Vegi... Bunter Vorspeisensalat mit Eierschwammerl, Knusperkernen und Cranberries, Nüssen und Knuspercrountons	5,9
Vegi... Bio-Schaffrischkäse-Terrine auf Oxherz-Paradeiser mit marinierten Eierschwammerl & Sommerkräutersalat	7,2
„Variation vom heimischen Fisch“ Teufelsroller. Knusperzigarre. Fischstäbchen.	10,5
Carpaccio vom Jungrind roh & geräuchert mit Eierschwammerl-Linsensalat, Parmesan, Olivenöl & Balsamico *****	10,5
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	3,8

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi... Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Paradeiser-Pestofülle, Salatschüssel und Joghurdip	12
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse mit Eierschwammerl und Knusperspeck, Nüssen und Cranberries	11 12
Vegi... Erdäpfel-Zucchini-Eierschwammerl-Schafkäse-Laibchen mit Sommersalaten und Schnittlauch-Sauerrahmcreme	13

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
● Gaumenfreunde ●

Heimischer Frischfisch.....von der Fischerei Zöchling aus Türritz

Duett von Lachsforelle und Goldforelle auf 17,5
Steinpilz-Eierschwammerl-Dinkelrisotto, Zucchini und Basilikumschaum

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Erdäpfel-Gnocchi 17,5
mit OX-Herz-Paradeiserragout

Vegi... Bandnudeln mit Steinpilzen, Eierschwammerl, 16
Sommergemüse, Basilikum & Parmesan

Wildbret aus der Lilienfelder Jagd.....

Hottes Bio-Curry vom Hirschkalb mit 16
Gemüse-Cous-Cous, Eierschwammerl und Knusperzigarre

Im Blaufränkisch Geschmortes vom Lilienfelder Hirschkalb 19
mit Erdäpfel-Sellerie-Püree, Eierschwammerl und Ingwer-Rotkraut

Rosa Gebratenes vom Lilienfelder Hirschkalb mit Lavendel 24
auf Erdäpfel-Eierschwammerl-Jungzwiebel-Gröstel & Knusperspeck

Handgeschnittenes Kalbs-Beuscherl mit Wurzelgemüse 13
Majoran und Erdäpfelknödel als Vorspiel 6,9

Das gebackene Kalbs-Pariserschnitzel, oder Kalbs-Wienerschnitzel 18
aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und hausgemachten Preiselbeeren

„Gebackenes Sommerschnitzel“ 17
gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse-
Eierschwammerlfülle, dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn 13
aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel

Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel & Salatschüssel 13

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

... oder kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 7,8