

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
● 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, Flieder, Holunderblüten oder Wildkräuter von der Eigenfarm 0,3l	Soda 1,8 Leitung 1,6
---	----------------------

VORSPIEL

Vegi... Bunter Vorspeisensalat mit Knusperkernen, Cranberries, Nüssen und Knuspercroustons	5,9
Cross gebratene hausgemachte Leberwurst mit gerösteten Grammeln auf Paradeiser-Chilikraut	6,9
Hausgemachte Currywurst vom Lamm(Eigenbau) Specklinsen. Erdäpfelstampf. Grammeln. Hausgemachtes Ketchup.	7,8
Carpaccio vom Jungrind roh & geräuchert Linsensalat. Parmesan. Olivenöl & Balsamico. *****	10,5
Klare Wurzel-Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	4,2
Kürbiscremesüppchen. Curry. Ingwer. Räucherfische. Knusper.	5,9

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi... Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse-Pestofülle, Salatschüssel und Joghurtdip	12
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse	11
Vegi... Gebratene Linsenschnitten auf Süßerdäpfel-Kürbisgemüse mit Sauerrahm-Paprikacreme	13

