

• • • • • • • • • •
• Gaumenfreunde •

APERITIF

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich	4,2
Glas Sekt mit Holunderblüten-, Frühlingsblüten-, 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 Frühlingsblütensirup von der Eigenfarm 0,3l	Soda 1,8 Leitung 1,6
--	----------------------

VORSPIEL

Vegi... Bunter Vorspeisensalat. Knusperkerne. Cranberries. Nüsse. Knuspercroustons.	5,9
Cross gebratene hausgemachte Leberwurst. Gerösteten Grammeln. Paradeiser-Chilikraut.	6,9
Hausgemachte Currywurst vom Lamm. (Eigenfarm) Specklinsen. Erdäpelstampf. Grammeln. Hausgemachtes Ketchup.	7,8
Bio-Schaffrischkäse-Terrine auf Sommersalaten, mit Räucherfischen (vegi möglich)	7,9
Carpaccio vom Jungrind Roh und Geräuchert. Linsensalat. Parmesan. Olivenöl & Weichselbalsam. *****	11
Klare Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	4,2
Kräuterschaumsuppe. Räucherfische. Knusperbrot	5,6

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi... Gebackene Polentaschnitten mit Mozzarella-Gemüse-Pestofülle. Salatschüssel. Joghurdip.	13
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse	12

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
● Gaumenfreunde ●

Regionaler Frischfisch.....von der Fischerei Zöchling aus Türnitz

Filets von der Lachsforelle im Rotblond-Bierteig 19
Sommersalatschüssel. Bio-Kräutererdäpfel. Dipps

Dreierlei gegrillte Fischfilets auf Pesto-Bandnudeln 19
mit OX-Herz-Paradeiser-Basilikum-Ragout

Duett vom Saibling und Lachsforelle 19
auf Erdäpfel-Gnocchi in Zitronen-Safrancreme

Cross gebratene Saiblingfilets auf sommerlichen 19
Pilz-Dinkel-Zucchini-Risotto. Kräuterpesto

Galloway-Jungstier aus Steubach, Fam. Ringelhahn

Im Blaifränkisch Geschmortes vom Galloway-Jungstier 19
mit Bio-Erdäpfelknödel. Ingwer-Dirndl-Rotkraut

Hottes -Curry vom Galloway mit 17
Gemüse-Cous-Cous und Knusperzigarre

Handgeschnittenes Galloway-Beuscherl mit Wurzelgemüse 14
Majoran und Bio-Erdäpfelknödel als Vorspiel 7,4

Vom Traisentaler Rosé-Kalb....

Rosa gebratenes Kalbs-Rücken-Steak mit 27
Lavendel & Rosmarin auf Erdäpfel-Zucchini Gröstel & Knusperspeck

Das gebackene „Kalbs-Pariser“ oder „Kalbs-Wiener“ aus der Pfanne 19
mit Bio-Erdäpfelsalat und hausgemachten Preiselbeeren

„Das gebackene Sommerschnitzel“
gefüllte Hühnerbrust mit Mangold-Gemüse-Käse-Speckfülle 18
Kräutererdäpfel & Dipps

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn 14
aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel

Gegrillter Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel & Salatschüssel 14

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

... oder kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 7,8