



Suppen & Vorspeise

*Zucchini - Karottencremesuppe
mit Milchschaum*

EUR 3,50

*Rindsuppe
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten*

EUR 3,00

Hauptspeisen

*Saftiges Putensteak
mit Zartweizen und Schwammerlsauce.*

EUR 12,80

*Filetsteak vom Bio-Almochsen
auf Röstgemüse
mit Bio Bratkartoffeln und Pfeffersauce*

à 150g

EUR 18,90

Kuvert pro Person EUR 2,20



Hauptspeisen

Gekochter Tafelspitz
mit Kartoffelschmarren
und Cremespinat

EUR 14,90

Hühnerfilet
gefüllt mit Schafkäse im Speckmantel
auf Karotten-Sellerie-Nudeln

EUR 12,50

Schlosspfandl
Gegrilltes Schweinefilet und Putenfilet
mit Pilzrahmsauce
dazu Röstgemüse und Nudeln

EUR 12,70

Schweinsschnitzel im Kürbismantel
mit Kartoffeln und Preiselbeeren

EUR 8,90

Fischpfanne
mit Zander, Karpfen, Lachsforelle
mit Reis und Gemüsesauce

EUR 12,50

Forelle im Ganzen gebraten
mit Kräuter - Knoblauchbutter
und Petersilienkartoffeln

EUR 12,90



Vegetarische Gerichte



*Spinatknödel
mit Bergkäsesauce*

EUR 8,60

*Eierschwammerl Zucchini-Rahmsauce
mit Spaghetti, Basilikum und Parmesan*

EUR 9,90

*Würzige Gemüsepfanne
mit Reis*

EUR 9,60

Beilagen

*Gemischter Salatteller
Grüner Salatteller*

EUR 3,00

EUR 2,60

*Portion
Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln*

EUR 2,50

*Alle Speisen werden mit der von uns entwickelten
Dinkel Kräuter Würze zubereitet.*



Unsere Desserts



*Heidelbeer oder Apfel - Strudel
mit Vanilleeis & Schlagobers*

EUR 4,00

*Crème brûlée im Glas
mit Erdbeerragout & Fruchtspiegel*

EUR 5,50

*Besoffener Kapuziner
mit Haselnusseis & Früchten*

EUR 5,50

*Eispalatschinke
mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl*

EUR 5,50

*Wir verwenden für unsere Gerichte
Bio - Produkte aus der Region
entsprechend der aktuellen Jahreszeiten.*

*Nach offenen Weinen
fragen Sie bitte unser Serviceteam.*

