



Speisekarte

SALAT

Allerlei aus dem Garten	klein	€	4,00
	groß	€	6,00

VORSPEISE

Rote Beete Carpaccio Himbeere, grüner Pfeffer, Ziegenkäse, Asche	€	12,00
--	---	-------

SUPPEN

Erdfrüchte-Suppe , Schnittlauchöl	€	5,50
Schwammerlsuppe , resche Brotkracherl	€	5,50
Kraftbrühe mit Schmankerleinlage Nudeln, Gemüse, Rindfleisch	€	6,00

VEGETARISCH

Herbstlicher Gemüsegarten Sellerie, Kürbis, Puntarella, Topinambur und Brot	€	16,80
Waldpilze in Rahm Kräuter-Semmelknödel	€	16,80

KÜRBIS

Kürbiskern-Nudelteigtaschen Kirschtomaten, Salbeibutter, Pecorino	€	15,00
Rinderlende geschmorter Kürbis, Herbsttrompeten Sellerie-Kartoffelpüree	€	24,90

FISCH

Variation Edelfische Gnocchi-Kürbis-Sugo, Schnittlauchöl	€	23,90
Zanderfilet gebraten Brotkruste, Rote Beete-Risotto, Ziegenkäseschaum	€	21,90

Speisekarte



FLEISCH

Sauerbraten von der Kalbsbacke

gebratener Blumenkohl-Romanesco
Kastanien-Spätzle

€ 21,90

Hirschschnitzel gebacken

Kürbiskernkruste, Preiselbeeren, Kartoffel-Kürbissalat

€ 19,20

Maishendlbrust

Kaffeejus, Mangold, Popcorn-Polenta

€ 18,70

SALATE

Gartensalate mit Ruccola, Karotten, Gurken,
Sprossen und Frenchdressing

€ 8,50

Dazu gibt's:

gratinierten Ziegenkäse	40 g	Stück	€ 2,90
eingelegter Kürbis	80 g		€ 2,90
gebratene Egerlinge	100 g		€ 3,50
würzig gebratene Rinderstreifen	120 g		€ 8,00

BROTZEIT

Leberkäse mit 2 Spiegeleiern

Speck-Bratkartoffeln

€ 12,00

Ochsenfetzen-Semmel

Ruccola, Tomate, Zwiebel, Karotten-Krautsalat

€ 12,00

Obatzda mit Zwiebelringen und Radieserl garniert

Brot, Butter

€ 9,80

Strammer Max – neu interpretiert

Südtiroler Speck, süß-saurer Kürbis, Tomaten,
Zwiebeln, 2 Spiegeleier, würzige Preiselbeersoße

€ 12,00

SÜSSES

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen,

Zucker karamellisiert, Apfelmus, Preiselbeeren

€ 12,80

Rosmarin-Panna-Cotta

marinierte Himbeeren

€ 6,00

Kürbiskern-Parfait

Ragout von Birne und Apfel

€ 6,00

Aufgrund von Corona bieten wir aktuell nur eine reduzierte Speisekarte an.