

Sonntagskarte

„Cassis Noir Spritz“ 7,90€
Grüner Veltliner, Mineralwasser, Cassis-Sirup, Thymian
Zitronensaft und Eiswürfel

Nordlicht Spritz 7,90€
Prosecco, Sanddornlikör, Orangensaft, Honigsirup,
Mineralwasser und Eiswürfel

Suppen

Pastinakencremsuppe mit Haselnußcrunch  6,80€

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 6,90€

Hauptgerichte

Carpaccio vom Rind 11,50€
in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade,
Grana Padano Flocken und Steinofenbaguette

Salatvariation 14,90€
Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen,
weißem Balsamicodressing, Radieschensprossen
und Steinofenbaguette

Südtiroler Knödeltris 15,50€
Rote Beete-, Kürbis- und Spinatknödel, mit
Frischkäsesoße, geriebenem Emmentaler und Bergkäse

„Mediterrane Feel Good-Bowl“ **vegan**  14,90€
Couscous, Grillgemüse, Süßkartoffel, Brokkoli, Falafel
und Erdnusssoße

... mit Lachswürfel +6,50€

 = vegetarisch

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	16,90€
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites und ein kleiner Salat	17,50€
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites und kleinem Beilagensalat	18,50€
Putenmedaillons vom Grill Kartoffelrösti, buntem Gemüse und Kräuterbutter	19,50€
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzrahm, dazu hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salat	20,90€
Burgunderbraten über Nacht gegart mit handgeschabten Spätzle dazu Blaukraut	22,50€
Fisch-Grillteller gebratene Filets von Wolfsbarsch, Zander und Saibling auf Rieslingsoße, mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	23,50€
Wildtöpfchen von Hirsch und Reh mit Rahm-Schwammerl, Spätzle, Semmelknödel und frischem Gemüse	23,50€
Zwiebelrostbraten von der Bayerischen Rinderlende, mit krossen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln vom Bio Hof Meidinger und kleinem Salatteller	27,90€

Desserts & Eis

... finden Sie auf unserer Nachspeisenkarte



Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,-€ zu berechnen

 = vegetarisch