

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

„Alm – Salat“  14,50€
knackige Blattsalate und Rohkost in weißem
Balsamicodressing und Kaspressknödel

Hausgemachte Spinatknödel  14,50€
mit brauner Butter, Grana Padano und Rucola

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

... mit Lachswürfel +6,50€

Ofenfrischer Krustenschweinebraten vom „Strohschwein“ 16,90€
mit König-Ludwig-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat

 = vegetarisch

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€
Saure Kalbsleber mit Zwiebeln, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	20,50€
Dreierlei vom Rind geschmortes Backerl, Braten und kleines Lendensteak mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu Blaukraut	23,90€
Fisch-Grillteller gebratene Filets von Wolfsbarsch, Zander und Saibling auf Rieslingsoße, frischem 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