

<u>Lust auf Suppe</u>	EUR
Spargelcremesuppe mit Kräuter-Weißbrot-Croûton AGLO	6.80
Bärlauchcremesuppe GLO	6.80

Unsere Tagesempfehlungen entnehmen Sie bitte den Tafeln

Zwischengerichte

Spargelsalat, serviert mit Spargel-Cordon Bleu AC 14.80
Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc DAC, Weingut Pfeifer

Variation von hausgemachten Schlutzkrapfen (Spargel, Bärlauch, Zillertaler-Graukäse) mit brauner Butter, gerösteten Zwiebeln ACGO 13.80
Unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl

Hauptspeisen auch kleine Portionen* möglich

Lammrücken mit Kräuterkruste auf Portweinsauce, Lamm-Schlutzkrapfen und Wildkräutersalat ACMO 21.80
Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Grenzlandhof Reumann

Bärlauchnudeln mit gehobeltem Bergkäse und geschmorten Cherrytomaten ACO 13.80
Unsere Weinempfehlung: Gutsriesling, Weingut am Stein

Gebratener Saibling mit Parmesan-Nudeln und Bergkäsecreme ACDO 23.80
Unsere Weinempfehlung: Chardonnay Selection, Weingut Salzl

Zweierlei Zwiebelrostbraten (Hirsch und Rind), gefüllte Kartoffelkroketten (mit Zwiebeln, Speck, Champignons) und Cherrytomaten ACMO 26.80
Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Grenzlandhof Reumann

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Kartoffel-Radieschen-Salat ACGOL 22.90
Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram

EUR

Wirtshaus-Schmankerl-Platte (für ein oder zwei Personen) pro Person 22.80

Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Zwiebelrostbraten,
Lamm-Schlutzkräpfen mit gehobeltem Bergkäse, Lammfilet,
Ratatouille-Gemüse ACMO

Unsere Weinempfehlung: K&K Cuvée, Weingut Kirnbauer

Vegetarische Schmankerl-Platte (für ein oder zwei Personen) pro Person 18.90

Verschiedene Schlutzkräpfen, Ratatouille-Gemüse,
gebackener Kartoffel-Kasknödel AC

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay Selection, Weingut Salz

Marinierte Blattsalate mit Parmesan-Speckdressing oder Essig-Öl CGFM 6.90

Desserts

Kaiserschmarrn im Pfanderl mit Rum-Rosinen und Apfelmus A, C, G
alternativ auch ohne Rum-Rosinen ACG 10.80

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller, Weingut Hirtl

Apfelstrudel mit Vanillesauce ACGO 6.90

Dessert Variation: Basilikum-Sorbet, gefüllte Buchtel, Apfelstrudel ACOG 9.90

Steirer Eis (cremigtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG 7.80

Vanilleeis, 1 Kugel ^g 1.40

Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) ^{g1} 3.60

*kleine Portion: abzgl. € 2,00 vom Normalpreis

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B:Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E:Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen,
H: Schalentiere, L: Sellerie, M:Senf, N:Sesamsamen, R: Weichtiere, O:Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen
können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden