

Absolute Frische und beste Zutaten spielen in meiner Küche eine große Rolle.
Lassen Sie sich von meinen Kreationen aus der heimischen Küche verwöhnen.
Bitte beachten Sie, dass es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine kleine Portion***.

Suppen, Salat

Pfifferling-Cremesuppe mit Weißbrot-Croûtons ACGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel ACGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel ACGL	7.90
Holzofenbrot-Salat mit Weißbrot-Croûtons, serviert mit Hausdressing	9.50

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten auf Pfefferjus an dreierlei Zwiebeln, Käserahmspätzle ACLO <i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Weingut Reumann</i>	28.90
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Radieserl-Salat ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27.80
Gebratenes Filet vom Saibling mit Pfifferling-Risotto und Zitronen-Limetten-Butter DMLO <i>Unsere Weinempfehlung: Tetuna Rose, Weingut Goldenits</i>	27.90
Wild-Schmankerl Minutensteak vom Hirsch auf geröstetem Schwarzbrot mit Speck, Preiselbeerbutter, geschmorten Zwiebeln, serviert mit Wildkräutersalat ALMO <i>Unsere Weinempfehlung: Lovely Merlot, Weingut Scheibelhofer</i>	25.80

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Österreichische Schmankerl

Dreierlei Knödel (Grammelknödel, Selchfleischknödel, Knödel vom Schmorbraten ACLOM)	15.80
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat, Ziegenkäse und Ricotta, serviert mit Salbeibutter und Parmesan AC	18.90
Pfifferlingrahm mit Semmelknödel und marinierten Salatherzen ACG	21.80
Geröstete Semmelknödel mit Ei, marinierte Wildkäutersalat (Hausdressing) ACGO	14.80

Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Speisen vor – bitte mit Vorbestellung von zwei Tagen

Zum süßen Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise auch ohne Rum-Rosinen*</u> ACGL	13.50
Marillenknödel mit Butter-Zimt-Brösel ACGL	12.50
Marillensorbet	7.50
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.70
Steirer Eis (cremigee Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG	1.50
Eiskaffee CG	7.90
Eisschokolade CG	7.90

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 - Beträge in EUR

***kleine Portion: abzgl. € 2,00 **bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol