

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.

Suppen, Salat

	Euro
Kürbiscremesuppe AGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Kaspressknödel ACGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel ACGL	7.90
Tafelspitzbouillon mit Frittaten ACGL	7.90
Holzofenbrot-Salat mit Weißbrot-Croûtons, serviert mit Hausdressing ACGLMO	9.50

Besondere Schmankerl

Krautkrapfen mit Käsespätzle, geschmorten Zwiebeln ACLMO	16.80
Leberwurst-Sauerkrautsulz' , Zwiebeln, Balsamico Speckdressing Röstkartoffeln LMO <i>Unsere Getränkeempfehlung: Tegernseer Dunkel Export</i>	14.80
Kürbis-Gnocchi mit Gorgonzola und Pistazien Pecorino ACEO	16.80

Hauptgerichte

Rinder- Filet 250gr in der Zwiebelkruste, Pfefferjus, Kartoffelgratin, Knoblauch-Kräuterbutter ACLMO <i>Unsere Weinempfehlung: Weingut Salzl Lovely Merlot</i>	28.90
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Endivien-Salat ACDOML <i>Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weingut Allram</i>	27,80

Kleine Portion 24.90

	Euro
Confierter Schweinsbauch mit geschmortem Schweinsbackerl auf Natursaft'l mit Wirsing-Kartoffelpüree, Speckscheiben AGLMO	21.80
	Kleine Portion 18.30
<i>Unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Weingut Reumann</i>	
Gegrillt Lammlende , Erbsenpüree, geröstetem Knoblauch, Sauercreme, Rotweinreduktion GMO	25.80
	Kleine Portion 23.30
<i>Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch Weingut Reumann Blaufränkisch</i>	
Maishähnchenbrust-Supreme gebraten, karamellisierte Basilikumbutter, Mangosalat mit Sesamöl, Limette	23.80
	Kleine Portion 21.30
<i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner Weingut Ilonka Scheuring</i>	

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tagesangebote auf den Tafeln

Zum süßen Abschluss

Vanille Crème brûlée mit Vanilleeis, frische Beeren CGO	9.50
Hausgemachter Kaiserschmarrn** <u>wahlweise auch ohne Rum-Rosinen*</u> ACGL	13.50
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) CG	3.70
Steirer Eis (cremigies Vanilleeis mit Kürbiskernöl) CG	7.80
Vanilleeis, 1 Kugel CG	1.50

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

**bei hohem Gästeaufkommen mind. ca. 30 Minuten Wartezeit, *mit Alkohol