

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
Hausgemachter Rohschinken, Grammelschmalz, Türnitzer Räuchersaibling, Fischsülzchen, Schafkäse, eingelegtes Gemüse, Chillipesto, hausgemachtes Brot	
Frischkäse-Kürbiskernbällchen	9.50
mit eingelegten Roten Rüben und karamellisierten Walnüssen	
Türnitzer Räuchersaiblingsfilet	13.90
mit Krennockerl	
...	
Bärlauchcremesuppe	5.50
mit Topinampurchips	
...	
Dreierlei Fleischsorten	19.90
gegrillt mit Steakhauspommes, Kräuterbutter und Salat	
Türnitzer Saiblingsfilet	23.50
mit Krenschaum und Bärlauchgnocchi	
Kalbsrahmgulasch	21.50
Mit Butternockerl	
Hühnerbrüstchen	22.90
mit Kräutern gefüllt, natur gebraten, Waldstauden- Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	
Bärlauchknöderl	13.90
in zerlassener Butter, geriebener Hartkäse und Blattsalatschüssel	
Krautroulade (vegan)	13.90
mit Linsen-Buchweizenfülle auf Gemüseragout	
...	
Topfenknödel	10.90
im Butterbrösel mit Erdbeersauce	