SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räucherforelle, Schafkäse, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen, hausgemachtes Brot	
Geräuchertes Türnitzer Saiblingsfilet	13.90
mit Kren- Frischkäsebällchen und Kräuterpesto	
Paradeiservielfalt vom Garten	9.50
mit Mozzarella und Basilikumpesto	
...	
Zucchinicremesuppe	5.50
mit Sesam-Knusperstangerl	
...	
Fischduo vom Wels und Saibling	24.90
mit Kräutersauce, Gemüse und Petersilienerdäpfeln	
Schweinemedallions im Speckmantel	24.90
mit Steinpilzsauce und Serviettenknödel	
Hühnerfilet gebraten	22.90
auf Süßkartoffelpüree mit Waldstaudenreis und Gemüsevariation	
Veggie- Trio	13.90
mit Süßkartoffelpüree, Waldstaudenreis und Gemüsevariation	
Gebackene Mangold- Tomaten- Feta-Palatschinke	13.90
mit Schnittlauchrahm und Blattsalat	
Quer durch den Gemüsegarten	13.90