

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räucherforelle, Schafkäse, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen, hausgemachtes Brot	
Räucherforelle	13.90
mit Kren- Topfennockerl	
Tafelspitz-Carpaccio vom gekochten Tafelsptiz	11.50
mit rotem Zwiebel und Kernöl	
Eingelegte Rote Rüben	9.50
mit Kürbiskern- Frischkäsebällchen und karamellisierte Walnüsse	
...	
Kastaniencremesuppe	6,20
mit Topinamburchip	
...	
Heimisches Fischduo von Saibling und Wels	24.90
mit Lauchsauce, Rote Rüben- Gnocchi und Gemüsebouget	
Schweinemedaillons im Speckmantel	24.90
mit Steinpilzsauce, Serviettenknödel und Brokkoli	
Hühnerfilet natur gebraten	22.90
mit Kräutern gefüllt, Kürbis- Erdäpfelpüree und buntem Gemüsegarten	
Gebackene Gemüsepalatschinke (Tomaten, Linsen, Couscous)	15.50
mit Schnittlauchrahm und Blattsalat	
Rahmige Kürbis- Waldstaudentagliatelle	13.90
Gemüseteller (vegan)	13.90
Karotten, Brokkoli, Karfiol, gelbe Karotten, Kohlsprossen, Rote Rüben, Erdäpfeln und Topinamburchip	