

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 Tafelspitz 11.50

mit rotem Zwiebel und Kernöl

Eingelegte Rote Rüben 9.50

mit Kürbiskern- Frischkäsebällchen und karamellisierte Walnüsse

...

Kastaniencremesuppe 6,20

mit Topinamburchips

...

Heimisches Fischduo von Saibling und Wels 24.90

mit Lauchsauce, Rote Rüben- Gnocchi und Gemüsebouquet

Schweinemedallions 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