

SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas	15.00
-------------------	--------------

hausgemachter Rohschinken vom Duroc-Schwein, Grammelschmalz, Räuchersaibling, Schafkäse, Dirndl- Chutney, eingelegtes Gemüse, Kürbiskernbällchen

Türnitzer Räuchersaibling	13.90
----------------------------------	--------------

Rote Rüben, Krentopfen

Paradeiser Vielfalt von Eva Denk's Permakultur	10.50
---	--------------

Mozzarella, Basilikumpesto

Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz	11.50
---	--------------

roter Zwiebel, Kernöl

...

Kürbiscremesuppe, Kernöl, Topinamburchips	5.50
--	-------------

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	6.90
--	-------------

...

Kümmelbraten	18.90
---------------------	--------------

Erdäpfel- und Semmelknödel, warmer Krautsalat

Bio- Backhendl (Henderl aus Kaumberg)	23.90
--	--------------

Salat

Schweinsmedaillons mit Eierschwammerlsauce	26.50
---	--------------

kleinen Semmelknödel

Hühnerbrüstchen mit Kräuter gefüllt	23.90
--	--------------

Butternut Kürbis- Zucchini-ragout, Waldstaudenrisotto

Heimisches Fischduo (Saibling und Wels)	26.90
--	--------------

Krenschaum, Brokkoli- Erdäpfelaufbau

Brokkoli- Erdäpfel- Topfenaufbau	15.90
---	--------------

mit Käse überbacken, Blattsalat

Mangoldknödel in zerlassener Butter, geriebener Käse, Blattsalat	15.90
---	--------------

...

