

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	5.50
...	
Bio- Backhendl aus Kaumberg	21.50
Salat	
Lammpalatschinke vom heimischen Bio- Lamm	19.50
Schnittlauchrahm, Salat	
Hühnerbrüstchen mit Kräuter gefüllt	23.90
Butternut Kürbis- Zucchini- Waldstaudenrisotto	
Heimisches Fischduo (Saibling und Wels)	26.90
Paradeiser- Zucciniragout, Erdäpfel- Rotkrautroulade	
Bunter Gemüsegarten mit Spiegelei	15.50
Erdäpfel- Rotkrautroulade auf Bärlauchcreme, Blattsalat	15.90
Mangoldknödel in zerlassener Butter, geriebener Käse, Blattsalat	15.90
...	
Dirndlparfait mit Schokokuchen und Holler- Minzpesto	10.50