SAISONALE AUSWAHL

Haus Tapas 15.00

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

Schaf trifft Ziege (Rote Rüben, karamellisierte Nüsse) 10.50

Tafelspitzcarpaccio vom gekochten Tafelspitz 11.50

Roter Zwiebel, Kernöl

Hausgemachtes Brot (Waldstauden, Landweizen, Buchweizen) 1.40

. . .

Gans'l Einmachsuppe von unseren Bio Gans'l aus St. Aegyd 7.20

mit Bröselknödel

Kürbiscremesuppe, Kernöl, Rote Rüben- Chips 5.50

. . .

Hirschkalbsbraten 26.90

Wurzel- Burgundersauce, Serviettenknödel, Gewürzpreiselbeerbirne

Gebackene Lammpalatschinke vom Kreisbacher Bio- Lamm 19.50

Salat, Schnittlauchrahm

Hühnerbrüstchen mit Kräuter gefüllt 23.90

Kürbis- Erdäpfelpüree, bunter Gemüsegarten

Heimisches Fischduo (Saibling, Wels) 26.90

Krenschaum, Rote Rüben Schupfnudel, Gemüse

Gebackener Butternut Kürbis 15.90

Sauce Tartare, Blattsalat

Veggie Trio 15.90

Kürbis- Erdäpfelpüree, Rote Rüben, Gemüsegarten

Linsen mit Gemüse, Serviettenknödel 15.00

. . .

Dirndlparfait mit Schokokuchen und Holler- Minzpesto 10.50