
VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 7,90
Knusprige Krautröllchen auf Quinoasalat	€ 6,50
Wildpastete mit Qittenchutney	€ 7,20
Matjes auf lauwarmen Dillrahmerdäpfel und rotem Zwiebel	€ 7,90

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 2,90
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,10
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 2,90
Karotten- Ingwersuppe	€ 3,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A-Glutenhaltiges Getreide/B-Krebstiere/C-Ei/D-Fisch/E-Erdnuss/F-Soja

G-Milch od. Laktose/H-Schalenfrüchte/L-Sellerie/M-Senf/N-Sesam/O-Sulfite

P-Lupinen/R-Weichtiere

Da wir ein kreatives Team in der Küche sind, könnten in den Gerichten überall Spuren von Allergenen enthalten sein

HAUPTSPEISEN

Lammstelze auf Ratatouille mit hausgemachten Gnocchi	€15,50
Hirschragout vom Schlögl mit Serviettenknödel	€14,90
Ausgelöstes gebackenes Hühnerhaxerl mit Erdäpfelsalat	€10,50
Schweinsfiletspitzen in Zwiebelsauce mit Butternockerl	€13,50
Gegrillte Beiriedschnitte auf Pfeffersauce mit Speckbohnen und Potatoe Wedges	€18,90
Schweinsmedaillons gegrillt in Senfsauce mit überbackenen Rahmkartoffel und Blattspinat	€15,20

Zanderfilet gebacken- mit gemischtem Salat	€ 13,80
Gegrilltes Lachsfilet auf getrüffelten Nudeln und Brokkoli	€ 16,50
Gegrilltes Rosmarinkotelett auf Blunznrizotto	€ 11,20
„Hauscordon Bleu“ Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt und gemischtem Salat A.C.G.M.	€ 10,90
Unser fleischloses Gericht: Vollkorndinkelspiralen auf Tomatenragout und Schafkäsewürfel	€ 9,20

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale) vom Strohschwein mit gem. Salat	€ 9,70
Cordon bleu (von der Schale)vom Strohschwein mit gemischtem Salat	€ 10,50
Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel	€ 12,50
Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel	€ 9,90
Blunzngröstl mit Krautsalat	€ 7,50
Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel	€ 8,50