

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind	13,90
Rucola Parmesan	
Ziegenkäse Crème Brûlée	12,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Frühlingsrolle ^{1 Stück vegan}	7,90
Asia Dip Blattsalat	
Beilagensalat ^{vegan}	3,90

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,60
mit Leberknödel	5,20
Mais-Chili Creme Suppe ^{vegan}	5,90
Knoblauch-Creme Suppe	5,90

Bowl

Veggie Bowl vegan **15,90**

Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Bowl mit scharfem Huhn **15,90**

Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

Quinoa-Spinat-Käse Laibchen **15,90**

Sauerrahm-Gurken Dip

Forellenfilet Forellenzucht Ebner, Uttendorf **24,90**

Getrüffelte Wirsing Nudeln

H A U P T G E R I C H T E

Rumpsteak vom österreichischen Premiumrind	29,90
Speckfisolen Kartoffelgratin Pfeffersauce	
gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz)	19,90
Semmelkren Erdäpfelgröstl	
Kalbsrahmgulasch	18,90
Semmelknödel	
Taleggio Risotto mit Speck	19,90
gebratene Kräuterseitlinge Radicchio	
Blutwurstgröstl	14,90
Sauerkraut	
hausgemachtes Innviertel Knödelteller	17,90
Speckknödel Grammelknödel Bratknödel Sauerkraut	
Wiener Schnitzel Schwein oder Pute	15,90
Petersilienerdäpfel Optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	17,90
Petersilienerdäpfel Optional: Preiselbeeren	
Hühner-Gemüse Curry	16,90
Basmatireis	
Backhendlsalat	15,90
Blattsalat Erdäpfelsalat Kernöl	

D E S S E R T

Dessertvariation	13,90
Mousse au Chocolat Crème Brûlée Sorbet Topfenknödel Kürbiskern Parfait	
Crème Brûlée	9,50
warmes Hollerkoch Sorbet	
zweierlei von Nuss und Nougat	10,90
Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	
gebackene Apfelscheiben	9,50
Vanilleeis Schlagobers Zimt	
Mousse au Chocolat	9,50
Obstsalat Beerenspiegel	
Original Weiß Topfenknödel	9,50
nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	
Original Weiß Roulade	3,80
Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	