



APERITIF: EIN GLAS PFIRSICHSEKT 0,15L 4,50 €

Vorneweg

Mogndratzerl – kleine Überraschung aus der Küche	6,50 €
Bayerische Frühlingsrolle mit Schweinefleisch und Erdnusssauce	7,90 €
Blumenkohl-Tempura mit Miso-Mayonnaise -vegan-	11,90 €
Lachsforellentatar mit Kräutersalat und Dill-Öl	17,50 €

Suppen

Rindssuppe / Gemüsebrühe mit Schwarzbrot-Kasknödel	6,20 €
Lauchcremesuppe mit getrüffelttem Erdäpfelkrapferl -vegan-	6,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,50 €

Hauptgerichte -vegetarisch & vegan-

Rote-Bete-Knödel mit Gorgonzolasauce und Blattsalat	16,50 €
Tomaten-Kichererbsen-Curry mit Dattelpulver -vegan-	14,50 €
Urkornrisotto mit geschmortem Kürbis und Bergkäse -auf Wunsch vegan-	16,90 €

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENUE

Für die Abenteuerlustigen oder die Entscheidungsmuffel.

3-Gang.....39,- €
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang.....49,- €
mit Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Teilen Sie uns bitte Ihre Allergien oder eventuellen Unverträglichkeiten mit!



Hauptgerichte

Rehragout mit Birnenschutney, Topfenspätzle und Salat	21,- €
Entenbeuscherl mit Semmelknödel	16,50 €
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Salat	15,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
Saiblingsfilet mit Petersilienpüree, Haselnussbutter und Wurzelgemüse	29,50 €
Fischcurry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis	22,- €
Herbstsalat mit bunter Bete, Schafskäse, Walnüssen und Oliven -auf Wunsch vegan-	15,90 €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Currywurst mit Pommes frites und Salat	13,80 €
Wurstsalat Schweizer Wurstsalat	10,90 € 11,50 €

Desserts

Nougat-Topfenknödel mit Himbeersauce und Vanilleeis (Dauer ca. 20 min)	12,50 €
Mohn-Panna-Cotta mit Amarena-Eis	9,80 €
Karamellparfait mit Zwetschgenröster -vegan-	9,20 €
Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,90 €

Eissorten

Vanille * Schokolade * Walnuss * Amarena * Espresso-Krokant * Mango-Joghurt
Passionsfrucht * Himbeer (Sorbets)

Wir behalten uns vor, für Umbestellungen 1,50 € zu berechnen.