



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

Vorneweg

Mogndratzerl – kleine Überraschung aus der Küche	6,50 €
Vegane Falafel mit Spinatcreme und eingelegten Radieserl	12,50 €
Gefüllte Steinpilzchampignons im Speckmantel mit Sauerrahm und Pesto	12,90 €

Suppen

Rindssuppe / Gemüsebrühe mit Schwarzbrot-Kasknödel	6,20 €
Vegane Tomaten-Linsensuppe mit Korianderpesto	6,50 €
Spargelcremesuppe mit Schnittlauchöl	7,20 €

Hauptgerichte -vegetarisch & vegan-

Kaspressknödel mit Kräuterdip und Blattsalat	14,90 €
Veganes Spargelcurry mit Kokosmilch, Bulgur und Erdnüssen	18,50 €
Kichererbsenpalatschinken mit Gemüseragout, Feta und Pesto -auf Wunsch vegan-	16,50 €

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

Gesottene Ochsenbrust mit Krensaucе, Erdäpfeln und Gemüse	21,- €
Rahmbeuscherl vom Limousin-Rind mit Semmelknödel	15,80 €
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Salat	15,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	18,90 €
Haidmühler Saiblingsfilet mit Spargelragout und Erdäpfelkrapferl	29,50 €
Bunte Blattsalate mit zweierlei Spargel, Heumilchkäse und Pesto	19,50 €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Currywurst mit Pommes frites und Salat	13,80 €
Wurstsalat Schweizer Wurstsalat	10,90 € 11,50 €

Desserts

Topfenknödel mit Butterbrösel, Rhabarberragout und Vanilleschaum	10,50 €
Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren	9,80 €
Veganes Karamellparfait mit Beerenröster	9,20 €
Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	4,90 €

Eissorten

Vanille * Schokolade * Karamell * Mango-Joghurt * Brombeer

Passionsfrucht * Himbeer (Sorbets)

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