

speisekarte

VORSPEISEN

rote rüben carpaccio

mit fernost rohmariniertem tagesfang (forelle oder saibling)
mit karamelisiertem aberseer schafskäse

13,00
11,50

beef tatar „paul style“

trüffelbutter • schwarze nüsse • toast

16,50 / 23,50

SUPPEN

„ehrlische“ rindsuppe

wahlweise mit: frittaten oder nudeln
 kasspressknödel

4,50
4,80

altwiener suppentopf

bouillon • gemüse • nudeln • rindfleisch

6,80

topinamburschaumsuppe

kräutercroutons

5,50

SALATE

SUPERFOOD . salat

zupfsalate • cherrytomate • nüsse •
dörrobst • früchte der saison • karotten-kräuter dressing

6,80 / 10,80

wahlweise mit:

rinderfiletstreifen

13,80 / 18,80

fernost rohmarinierten fischfilets

11,80 / 16,80

aberseer schafskäse

9,80 / 13,80

steirischer backhendlsalat

erdäpfel-vogersalat • kürbiskernpanade • kürbiskernöl

14,50

gemischter salat

hausdressing

4,90

marinierter blattsalat

3,90



erdäpfelsalat

4,90



speisekarte

HAUPTSPEISEN

wiener schnitzel aus der butterpfanne petersilienerdäpfel • preiselbeeren ...vom schwein	13,90
...vom kalb (original)	21,00
cordon bleu aus der butterpfanne schwein • pommes • preiselbeeren	15,90
zwiebelrostbraten von der beiriedschnitt • kräuterspätzle • gemüse • röstzwiebeln	19,50
rindsroulade erdäpfelstampf • frühlingsgemüse	20,50
kalbsleber „tiroler art“ apfel • erdäpfelstampf • zwiebel	18,90
forelle im ganzen gebraten petersilerdäpfel • blattsalat	22,50
käsespätzle  almkäse • röstzwiebeln	11,00
frühlingsgemüse-eintopf  vegan	12,50

NACHSPEISEN

süßer bauerntopfen trifft mousse au chocolate	8,00
creme brulee tonkabohne • beerenragout • kardamomeis	8,00
kaiserschmarrn zwetschkenröster • 15-20 min vorfreude	10,70
marillenpalatschinken 2 Stk.	5,80
knuspriger apfelstrudel	3,90
feine käse-potpourri apfelgelee • feigensenf	12,50