

Speisekarte

Vorspeise

Lardo und Geräuchertes vom Duroc Schwein,
geröstetem Knoblauch und Chilibutter 6,50

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe mit Schnittlauchschmand 5,00

Rinderkraftbouillon
mit Parmesan-Thymian-Grießnockerl 5,50

Salate

Steirisches Backhendl auf Rahmgurken & gezupften Blattsalaten
in hausgemachter Zitronenvinaigrette 9,70

Knuspriger Schafskäse im Sesammantel
mit Tomaten-Aprikosen-Chutney
auf Pflücksalaten in Honig-Balsamicodressing 8,90

Ohne Fleisch

Gekräuterte Semmelknödel auf Pfifferling-Rahmsoße
und gehobeltem Parmesan 10,90



Aus Wald und Wiese

<i>In Fassbutter gebackenes Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Preiselbeeren & Zitrone, dazu kleiner Salat mit Hausdressing *</i>	13,90
<i>Rinderlendensteak vom Styria Beef mit Olivenbutter & Rosmarin-Grillgemüse*</i>	23,70
<i>Kotelett vom Innviertler Duroc Schwein mit Pfifferling-Kohlrabi-Gemüse *</i>	21,50
<i>Geschmorte Rindsbackerl auf cremiger Rosmarin-Polenta *</i>	13,90

Fisch

<i>Frisch vom Attersee Im ganzen gegrilltes Saiblingsfilet auf buntem Gemüsebett *</i>	19,90
--	-------

*** Wir servieren unsere Fleisch- & Fischgerichte mit einer Beilage Ihrer Wahl:**

Gemüsereis / gekräuterte Bratkartoffeln / Pommes Frites



Dessert

<i>Hausgemachte Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel auf Zwetschgenragout</i>	6,50
<i>Waldbeer-Limetten-Buttermilch-Creme mit Löffelbisquit</i>	5,50

Scharfrichter`s Kleinigkeiten

<i>Tomate-Basilikum / Rosmarin-Aprikosen- Frisckäse / Chtipiti mit Zweierlei Baguette</i>	5,60
<i>Käseteller (verschiedene Käse aus der Region) dazu Aprikosen-Tomaten-Chutney</i>	11,20
<i>Speckteller vom Weinviertler Speck, dazu frischer Kren</i>	8,90
<i>Marinierte Oliven mit Parmesan & Aceto Balsamico</i>	6,90

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

