

Vorspeisen

Spargelmousse	13,50
weißes & grünes Mousse Spargelsalat Haselnuss (ADGHO)	
Brennnesselravioli	11,00
Nussbutter Frühlingskräuter (ACGLO)	

Suppen

Spargelcremesuppe (AGLO)	7,00
Kräftige Rindssuppe mit (L)	5,50
Frittaten (ACG)	
Fleischstrudel (AC)	
Leberknödel (ACG)	
Lungenstrudel (AC)	
Speckstrudel (AC)	
Steirerkaspressknödel (ACG)	

Hauptspeisen

Flank Steak vom Bio-Bergweiderind	34,00
Fermentierte Bärlauch Gremolata gegrillter Spargel Rosmarinerdäpfel (ACGLO)	
Maibock	33,00
Morchelsauce grüner & weißer Spargel Erdäpfel – Haselnuss – Buchtel (ACGLO)	
Filet vom Liesingtaler Edelwaller	30,00
Weiße Tomatensauce Fregola Sarda mit Spargel (ACFGLO)	
Solo – Spargel	24,00
Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel und Backofenschinken (G)	
Geschmorte Rindsbackerl	30,00
vom Bio – Bergweiderind Erdäpfel – Zwiebelpurée Rieslingzwiebel (ACGLO)	
Gekochter Tafelspitz	21,00
Apfelkren Rösterdäpfel Semmelkren (ACFGLMO)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Petersilerdäpfel (AC)	
Zwiebelrostbraten	21,00
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Buttergemüse (ACGLMO)	

Forellenfilets gebraten mit Petersilerdäpfel (DO)	19,50
Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)	15,00
Cordon Bleu vom Strohschwein mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)	16,50
„Steirerschnitzel“ Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse (ACFG)	15,50
Grillteller gegrilltes vom Strohschwein, Rind und Huhn mit Kräuterbutter, Grillsauce, Buttergemüse und Pommes frites (GLM)	17,50
Strudelteller Speck-, Kraut-, Erdäpfel-, Gemüse- und Schinken-Lauchstrudel mit Kräuter-Joghurtsauce (ACFGL)	14,50
Schweinsbraten mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (ACFG)	14,50
Speckstrudel mit Bratfett und gemischten Salat (AC)	13,00
Salatteller gemischter Salat mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (ACLM)	14,50

fleischlose Gerichte

Pilz – Stroganoff	21,00
Bio-Seitlinge, Shiitake und Champignons Grießbroulade (Vegan – AFHLMO)	
Vegetarischer Strudelteller	14,50
Gemüse-, Kraut-, Kürbis- und Erdäpfelstrudel mit einer Kräuter-Joghurtsauce (ACEFGL)	
Knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen	13,50
mit Kräuter-Käsefüllung, Kräuter-Joghurtsauce und Blattsalat (ACG)	

Salate

Salatteller groß	
gemischt (GHLM)	8,00
Blattsalat (LM)	6,50
Salatteller (LM)	
gemischt (GHLM)	5,50
Blattsalat (LM)	4,00
Kernöl	0,60

zum Abschluss

Schokoladentarte	12,50
Sauerampfer – Joghurt - Eis Maiwipferl Schokolade (ACGO)	
Crème Brûlée	12,50
Erdbeere Erdbeer – Rhabarber – Tonkabonensorbet (ACGO)	
Mini Schoko-Nussgugelhupf	7,50
mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACFGH)	
Topfenstrudel	6,00
(ACFGHO)	
Bauernkrapfen	3,00
mit Preiselbeeren (ACG)	
Käseteller	14,00
mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	

Eis

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (ACFGH)	8,00
Walnussbecher (AEGH)	9,50
Früchtebecher (AG)	9,50
Heiße Liebe (AG)	9,00
Eierlikörbecher (ACEGO)	8,50
Coupe Danmark (AG)	8,50
Eiskaffee (AG)	8,50
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers (ACGFH) (Vanille, Zotterschokolade, Walnuss, Erdbeer, Himbeer, und Stracciatella, je nach Saison: Zwetschge, Joghurt-Kirsch und Topfen-Heidelbeer)	6,80
1 Kugel Eis (ACG)	2,00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,00

