

## Unsere Empfehlungen

Hausgemachter Ribiselsirup mit Soda gespritzt 0,5 l	€ 3,90
Muskateller-Spritz	€ 4,90
Ribisel-Spritzer	€ 4,10

## Vorspeisen

Sushi-Burger hausgebeizte Seeforelle, Sushireis, Wasabimayo, eingelegter Ingwer und Sojasauce	€ 14,90
Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	€ 15,60
Gurkenkaltschale mit Bio-Frischkäse vom Schaf vom Plötzingerhof	€ 5,90

## Hauptspeisen

Gekochtes Rindfleisch vom Steinbacher Weideochs vom Bergsimonhof mit Cremespinat, Rösterdäpfel und Schnittlauchsauce	€ 21,50
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kroketten und Brokkoli	€ 23,90
Gebratenes Zanderfilet auf Eierschwammerl-Risotto, Jungspinat und Parmesan	€ 22,50
Bunter Pflücksalat, geröstete Eierschwammerl, Avocado, Balsamico-Dressing, gebackenes Ei und Hanfsamen	€ 18,60
„Steak-Toast“ Rinds- und Schweinsfilet auf Toastbrot mit Salat und Cocktailsauce	€ 23,50
Cremiges Eierschwammerl-Risotto mit Bio-Frischkäse vom Schaf und Jungspinat	€ 18,90
Hausgemachte Brokkoli-Käse-Knödel in Kürbisbrösel auf Roten-Rübenragout	€ 18,20
T-Bonesteak für 2 Personen (ca. 850 gr.) mit Grillgemüse, Pommes, Kräuterbutter und Grillsauce	€ 49,00 pro Pers.

## Desserts

1 Stk. Marillenknoedel in Butterbrösel und Marillenröster	€ 8,90
2 Stk. Marillenknoedel in Butterbrösel und Marillenröster	€ 12,90
Marilleneisbecher mit Haselnuss-Stracciatella-Eis, Marillenröster, Schlagobers und Vanillekipferl	€ 9,50