

Wochenkarte

Maulbeer-Hibiskus-Sirup mit Sodawasser ½ l	€ 4,00
Maulbeer-Hibiskus-Sirup mit Prosecco	€ 6,50
„Seen Sucht Cocktail“ Gin, hausgem. Eistee, Litschisaft, Zitrone, Bier und Minze	€ 6,80
Erfrischender, hausgemachter Eistee mit Minze und Zitrone	€ 4,00

Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken gratiniert in Knoblauchbutter und Wurzelbaguette	€ 14,90
Dünne Scheiben vom gekochten Bio-Rindfleisch auf Spinatmayo, Eierspeise und Butterbrot	€ 14,50
Pastinakencremesuppe mit Obershaube und Topinambur-Chip	€ 5,80

Hauptspeisen

Geröstete Kalbsleber mit Zwiebel, Apfel, Speck und Basmatireis	€ 22,40
Gegrilltes Schweinskotelette vom Strohschwein auf Letscho mit Pommes, Kräuterbutter	€ 19,50
Gekochtes Bio-Rindfleisch mit Semmelkren, Rösterdäpfel und Schnittlauchsauce	€ 23,50
Pikantes Hühnercurry mit Basmatireis und gehackten Erdnüssen	€ 21,90
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel	€ 20,80
Bunter Blattsalat mit gegrilltem Hecht und Flußkrebsfleisch, Balsamicodressing, Papaya, Popcorn, Gurken gekochtem Ei und Wurzelbaguette	€ 23,90
„Der Schönburger“ Rindfleischpatty aus 100% Bio Rind Weisbrotbun, Badjakmayo, Salat, Tomate, Zwiebel und Pommes	€ 19,80

Alle unsere Rindfleischgerichte vom Biorind vom Bergsimonhof Steinbach

Desserts

2 Stk. Marillenknödel in Zimt-Butter-Brösel und Vanilleeis (25 min. Wartezeit)	€ 13,90
1 Stk. Marillenknödel in Zimt-Butter-Brösel und Vanilleeis (25 min. Wartezeit)	€ 9,80
„Ei-Feel-Good Eisbecher“ Tiramisu und Nougat-Pistazieneis mit Eierlikör, Schlagobers und Brownie	€ 8,60
12 Monate gereifter Bergkäse mit Krichalmarmelade, Butter und Brot	€ 12,50