

Wochenkarte

Maulbeer-Hibiskus-Sirup mit Sodawasser ½ l	€ 4,00
Maulbeer-Hibiskus-Sirup mit Prosecco	€ 6,50
„Smaragd Spritz“ Bananenlikör, Prosecco, Soda, Zitrone, Gurke	€ 6,80

Vorspeisen

Sushi Burger mit hausgebeizter Lachsforelle, Wasabimayo, eingelegtem Ingwer, grünem Tee - Limetten-Sauce	€ 17,90
Sülzchen vom Bio-Rindfleisch mit Zwiebel, Ei, Essiggemüse und Kernöl auf Tomatencarpaccio und Schnittlauchbrot	€ 15,60
Fischcremesuppe mit Bröselknödel und Bärlauchöl	€ 5,80

Hauptspeisen

Rosa gebratenes T-Bonesteak vom Strohschwein mit Kräuterbutter, Pommes und Salat vom Büffet	€ 25,90
Saltimbocca vom Hirsch auf cremiger Polenta, Melanzani und Brommbeerjus	€ 24,20
Zart geschmortes Bio-Rinderragout mit Tagliatelle und frischem Gemüse	€ 22,50
Spinattascherl in Eierschwammerl-Rahmsauce mit Bergkäse, Rucola und eingelegten roten Zwiebel	€ 19,80
Bunter Blattsalat mit gebratenen Eierschwammerl, Speck, Zwiebel, Ei, Cranberry, gehackten Wallnüssen und Wurzelbaguette	€ 21,20
Gefüllte Paprika auf Tomatensauce und Erdäpfeln	€ 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
Hausgemachtes Tiramisu mit Mango-Amarettoragout	€ 8,60
12 Monate gereifter Bergkäse mit Krichalmarmelade, Butter und Brot	€ 12,50