



Speisekarte

Vorspeisen

*Sommerlicher Salat mit Waldbeeren, Jungzwiebel und Quinoa
mit gegrillten Riesengarnelen **11,50€***

***Dazu empfehlen wir einen frisch gepressten Karotten - Apfelsaft 0,25l um
4,50€***

*Rindertatar mit cremigem Eigelb,
marinierten Perlzwiebeln, Sesamöl, Hausbrot und Thymianbutter **12.50€***

*Gebratene Kaspressknödel
mit Gurken- Pilz Salat **9.90€***

*Käs & Wurst Brettl mit Zwiebelmarmelade
Und hausgebackenem Bauernbrot **9,50€***

Suppe

*Karotten- Kartoffel Cremé mit Bärlauch Espuma
Radieschen, Salamichips und frischer Kresse **7,90€***

*Consommé double mit Sherry, Kaspressknödel,
Gemüsewürfel und frischem Gartenschnittlauch **7,90€***

Hauptspeisen

Geschwenkte Pasta in Trüffel- Hafermilch- Creme,
gerösteter bunter Pfeffer
und frischem schwarzen Sommertrüffel **16.90€**



Der Vegane Gerhard



Veganes Chi 'kn Patty, Focaccia Bun, Limetten Mayo,
Radicchio, Gurke, Tomate, Zwiebel und pikante BBQ- Sauce mit Pommes **12,90€**

Der BIO Gerhard

Bio Bauer K. Ulott/ Breuna

Bio Rind Patty, Focaccia Bun, Bacon, Cheddarkäse, Salat, Zwiebel, Gurke, Tomate
BBQ- und Cocktailsauce mit Pommes **13,90€**

Bio Bauer K. Ulott/ Breuna

Knusprig gebratenes **Bio Mais Hendl** mit cremigen Polenta- Gnocchi
Und marinierten Karotten Salat **23,90€**

Gebratener Norwegischer Pre Rigor Lachs dazu gebratener Schwarzer Reis,
Schmortomaten und
Cremiger Kohlrabi in Pfefferminz- Velouté **21.90€**

Gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Angus (ca. 350g)
Mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Kartoffeln
und Rosmarin Saft 'l **26.50€**

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit knusprigen Pommes,
Preiselbeeren und gemischtem Salat **18.90€**

Salzburger Schnitzel vom Schwein
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Pilze und Käse mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und gemischtem Salat **20.90€**

Desserts

Alt Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis
Schlagobers und knusprigen Hippen **7,50€**

Klassischer Kaiserschmarren
mit Zwetschgenröster **11,90€**
(Wartezeit ca. 20 min)

Duett von der Bourbon Vanille
mit Creme Brûlée, Vanilleeis und Rhabarberagout **10,90€**