

Vorspeisen

appetizers

Rindfleisch-Sulzerl mit Vogerlsalat <i>Beef in aspic with lamb's lettuce</i>	€ 8,90
Geräucherte Lachs- & Forellenfilets mit Oberskren & Salatgarnitur <i>Smoked salmon and trout fillet with horseradish cream and salad garnish</i>	€ 7,90

Suppen

soups

Rindsuppe mit Leberknödel <i>Consommé with liver dumpling</i>	€ 4,20
Rindsuppe mit Frittaten <i>Consommé with sliced pancakes</i>	€ 3,90
Topinambur-Cremesuppe mit roter Rübe <i>Cream of Jerusalem artichokes soup with red turnip</i>	€ 4,50

Salate

salads

„Hendlsalat“ Gebratene oder gebackene Hendlstreifen, serviert auf Blattsalat mit Kernöl „Salad with chicken slices“ <i>Roast or breaded chicken slices with green salad and pumpkin seed oil</i>	€ 9,50
Gemischter Salat / Blattsalat <i>Mixed salad / leaf salad</i>	€ 4,50



Feines von Fleisch & Fisch

main dishes of meat & fish

Hirsch-Schnitzerl mit Schwammerl-Sauce, Kroketten und Rotkraut <i>Deer escalope with mushroom sauce, croquettes and red cabbage</i>	€ 18,50
Schweinsfilet vom Grill, serviert mit Pfeffersauce, Mandelbällchen und Gemüse <i>Grilled pork fillet served with pepper sauce, almond balls and vegetables</i>	€ 15,50
„Wiener Schnitzerl“ Gebackenes Kalbsschnitzerl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Breaded veal escalope with parsley potatoes and cranberry sauce</i>	€ 17,50
Hühnerfilet überbacken mit Tomaten & Edamer, serviert auf Gemüse-Reis <i>Chicken fillet gratinated with tomatoes & Edam cheese, served on vegetable rice</i>	€ 14,80
Lachsforellenfilet vom Grill, serviert mit Kräuter-Risotto und Gemüse <i>Grilled salmon trout fillet, served with herb risotto and vegetables</i>	€ 15,80

Vegetarische Schmankerl

Vegetarian dishes

Gnocchi im Gemüsebeet <i>Gnocchi in a vegetable patch</i>	€ 9,50
Spinat-Knöderl mit brauner Nussbutter <i>Spinach dumplings with brown nut butter</i>	€ 9,80



Desserts

desserts

Schokoladen-Terrine mit Rotwein-Birne <i>Chocolate terrine with red wine pear</i>	€ 5,30
Apfelstrudel mit Vanille-Eis <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i>	€ 4,50
Tagesdessert <i>Dessert of the day</i>	€ 3,80

Digestiv

2 cl

Edelbrände Marille, Williams, Obstler, Vogelbeere, Haselnuss, Zirben	€ 3,00
Fernet / Ramazzotti	€ 3,00
Himbeer-Likör	€ 3,20
Baileys	€ 3,50
Gin-Kaffee	€ 4,90

