

abends.

mi-fr // 17:00 - 21:00 // sa // 11:30 - 21:00

vorspeisen & salate

Beef Tartare € 19,50
Kräuterseitling / Parmesan
Brioche
A, C, D, G, L, M, O
oder
€ 24,50

Innviertler Grammelknödel € 16,50
Speckkrautsalat
A, C, G, L
oder
€ 22,50

Geflämmt Ziegenkäse € 18,50
Eingelegter Kürbis / Fenchel
A, C, G, L, O

suppen

Rindssuppe mit Wurzelgemüse
Grießnockerl / Frittaten € 8,00
A, C, G, L, O

Topinambur-Cremesuppe € 8,00
Blunzenknödel
A, C, G, O

€ 3,00
oder
Öfferl Bio Brot € 4,50
(auf Wunsch glutenfrei)
A

Käse
Kuh / Schaf / Ziege
Safranäpfel / Öfferl Bio Brot € 16,50
G, O

hauptspeisen

Gebratene Maishendlbrust
Rahmwirsing / Marktkarotten € 25,50
glasierte Gnocchi
A, C, G, L, O

Zweierlei vom Kalb
Geschmorte Kalbsbackerl
Rosa Weißes-Scherzel € 26,50
Schnittlauchpüree / Breite Bohnen
G, L, O

Gebratenes Saiblingsfilet
Rotes Rübenrisotto / Kren € 29,50
Wildkräutersalat
D, G, O

Vegetarisches Duett
Spinatknödel / Fontina-Käse-Ravioli € 23,50
Trüffelschaum / Blattspinat
A, C, G, L, O

Damwildragout (aus eigener Zucht)
Topfenserviettenknödel / Rotkraut € 26,00
A, C, G, L, O

desserts.

Birnen Frangipane Tarte € 12,00
Salzkaramell
A, C, G, O

Irish Schoko Mocca Mousse im Glas
Marinierte Portwein-Feigen € 9,50
A, C, G, O

Lauwarmer Topfengugelhupf
Kardamom Quitten Vanillecreme € 10,50
A, C, E, G, O

Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere