

# abends.

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

## vorspeisen & salate

**Beef Tartare** € 17,80  
Dottercreme / Jungzwiebel  
Brioche € 22,80  
A, C, D, G, L, M, O

**Geräuchertes Forellenfilet**  
Grüner Apfel / Rote Rübe € 16,50  
Kräutersalat  
D, O, L

**Burrata**  
Wirsing / Macadamia € 16,50  
Paradeiser  
A, C, G, L, O, H

## suppen

**Rindssuppe mit Wurzelgemüse** € 7,00  
Grießnockerl / Frittaten  
A, C, G, L, O

**Bärlauch Suppe** € 7,00  
Wachtel Ei / Kerbel  
C, G, O, L

**Öfferl Bio Brot** € 3,90  
A

**Glutenfreies Brot** € 4,50

**Käse** € 15,50  
Kuh / Schaf / Ziege  
Chilli-Zwetschken / Öfferl Bio Brot

## hauptspeisen

**Trüffelnudeln** € 21,50  
Gebeizter Dotter / Schnittlauch  
A, C, G, L

**Rinderfilet ( medium Gebraten )** € 33,90  
Röstzwiebelcreme / Babykarotten  
Pfefferrahmsauce  
G, O, L

**Gegrilltes Zanderfilet** € 25,50  
Bärlauchrisotto / Walnussöl  
D, G, O, L

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 29,50  
Petersilerdäpfel / Blattsalat  
Preiselbeeren  
A, C, G, O, L  
( Glutenfrei auf Anfrage )

**Innviertler Grammelknödel** € 16,50  
Karamellisiertes Chilikraut / Speck  
oder € 22,50  
A, C, G, L, O

**Lammschmorbraten** € 25,50  
Bärlauchpolenta / Roter Spitzpaprika  
O, L

## desserts.

**Apfel Cheesecake im Glas** € 7,50  
C, G, H

**Rahmdalken** € 8,50  
Sauerrahmeis / Heidelbeeren  
A, C, G

**Schokoladen-Rote Rüben-Küchlein** € 8,50  
Schokoladensauce / Vanilleespuma  
Kandierte Rote Rüben  
A, C, G

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