

Abendkarte vom 04.12.2023

	klein	groß
Karfiolcremesuppe <small>GAO</small>	4,80	5,90
Fleischstrudelsuppe <small>CAGLM</small>	4,80	5,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüsse und Käferbohnen <small>CMHO</small>		12,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl <small>CMHOF</small>		11,80
Blattsalate mit Räucherforelle, roten Rüben und Kren <small>CMO</small>		14,80
Erdäpfel- und Bio Vogerlsalat mit Backhendl <small>CAMO</small>		12,80
Blattsalate mit gebackenen Blunzenradeln, roten Rüben und Kren <small>CAMO</small>		11,80
Endiviensalat mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl <small>CMO</small>		12,80
Gedünstete Bio Fenchelherzen mit Safran und Bulgur <small>GL</small>		13,80
Bio Kärntner Kasnudeln mit Butter und Bergkäse <small>ACG</small>		14,50
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat <small>ACGMO</small>		14,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel <small>ACGML</small>		14,80
Beuschel vom Bio-Kalb mit Semmelknödel <small>ADLGMO</small>		17,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>GL</small>		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayo- Blattsalat <small>ACMO</small>		24,80
Bio Zwiebelrostbraten mit Petersilerdäpfeln <small>GAO</small>		25,00
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln <small>CDGM</small>		13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Petersilerdäpfeln und Blattsalat <small>CM GAO</small>		18,80
Susi-Torte <small>CGF</small>		5,50
Apfelcrumble mit Zimtrahm <small>GHC</small>		6,50
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag <small>G</small>		7,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Himbeerkompott (20min Wartezeit) <small>CAGE</small>		9,00