

## Abendkarte vom 18.02.2025

	klein	groß
Klare Gemüsesuppe <small>LNF</small>	4,80	5,90
Wiener Suppentopf mit Bio Rindfleisch, Grießnockerl, Gemüse und Kren <small>CALOF</small>		12,80
Blattsalate mit Ziegenkäse, Käferbohnen und Walnüsse <small>GMOC</small>		12,80
Blattsalate mit Avocado, warmen Erdäpfeln, karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl <small>CMHOF</small>		12,80
Blattsalate mit geräucherter Lachsforelle (Gut Dornau), 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>		12,80
Endiviensalat mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und Kernöl <small>CMO</small>		12,80
Bio Spinat-Schafkäseknudeln mit Butter und Bergkäse <small>CAG</small>		14,80
Karfiol-Erdäpfelcurry mit Basmatireis		14,80
Schinkenfleckerl, kleiner Blattsalat <small>CAG</small>		14,80
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- und Blattsalat <small>ACGMO</small>		15,80
Schopfbraten vom Strohschwein mit Krautsalat und Knödel <small>ACGML</small>		15,80
Gekochtes Bio Schulterscherzel mit Blattspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>GL</small>		20,80
Wiener Schnitzel vom Bio Kalb mit Erdäpfelmayonnaise- und Bio Vogerlsalat <small>CAOM</small>		26,80
Hering Hausfrauenart mit Speckbraterdäpfeln <small>CDGM</small>		13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten, Petersilerdäpfeln und Blattsalat <small>CMGAO</small>		18,80
Susi-Torte <small>CGF</small>		5,50
Mohntorte mit Schlag <small>CAGH</small>		6,00
Maronireis mit Preiselbeeren und Schlag <small>G</small>		7,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Weichselkompott (20 min) <small>CAG</small>		9,00

