



## VORSPEISEN UND SALATE

Thunfisch mariniert mit frischem Kren  
11,00

Bratenaufschnitt vom Bio-Krustenbraten, Gurke, frischer Kren  
9,00

Rote Bete-Salat mit Krenschmand und Sesamkrokant  
8,50

Bunter Blattsalat der Saison mit Apfelvinaigrette  
klein 4,80 // groß 8,00

Extra: Brot, Olivenöl & Kräuter  
3,00

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe (vegan)  
mit Kräuterflädle  
5,50  
wahlweise mit Gemüse-Julienne  
5,50

Rindssuppe mit Kräuterflädle  
5,50  
wahlweise mit Leberknödel  
6,50



## HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel  
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren  
19,80

Bio-Krustenbraten  
mit Schwarzbiersauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel  
18,50

Geschmortes Saftgulasch  
mit hausgemachten Spätzle und Zitronenschmand  
16,00

Gegrilltes Kalbskotelett  
mit Grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln  
und geschmolzenen Tomaten  
24,00

Fangfrischer Fisch  
Bitte erfragen Sie unser Tagesangebot!



## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Kaspressknödel mit Blattsalat

9,00

Käsespätzle mit Bergkäse, Appenzeller und Röstzwiebeln

11,00

Kräuterseitlingsrahm mit Semmelknödel

13,50

Hausgemachte Gemüsesulz  
mit Bratkartoffeln und Remoulade

12,50



## DESSERTS

Crème Brulée mit Blaubeeren  
4,80

Marillen-Knödel mit Vanille-Sauce  
6,90

Dunkle Schokomousse-Nockerl  
mit Bitterorange  
5,90

Auswahl verschiedener Alpenkäse  
klein 7,50 // groß 11,50