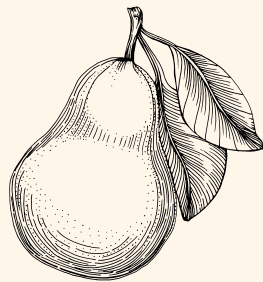




Speisekarte



**Hier findest Du nicht nur Speisen und Getränke,
sondern Augenblicke voller Geschmack und Freude.**



Gedeck

Olivenöl * Maldon Meersalzflocken * Focaccia [4] ✓

Top up: Tomaten-Karotten-Aufstrich & aufgefächerte Avocado [+2] ✓

Vorspeisen

Cremiger Hummus ✓

gegrilltes Gemüse * Focaccia * Olivenöl [11]

Waldorfsalat New Style ✓

Sellerie * Apfel * Walnüsse [10]



Rindercarpaccio

Feines Rindfleisch * Rucola * Sonnenblumenkerne
Parmesan * Olivenöl * Baguette [14]

Räucherlachs

Gurkensalat * Sesamcracker * Wasabicreme [12]

Suppe

Kräftige Rindssuppe

Leberknödel [5]

Frittaten [5]

Sellerie-Birnen-Suppe ✓

Brotchip [7]

Gemüsefond ✓

Kräuterschöberl [5]



Rindercarpaccio und Räucherlachs
sind glutenfrei möglich.
Wir haben auch glutenfreie
Suppenudeln für dich.

Schweine- und Rindfleisch beziehen wir
direkt aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft.
Natürlich, regional und nachhaltig – für echten Genuss.



Hauptspeisen

Pulled Jack Burger

Jackfruit * BBQ Sauce * Cole Slaw * Rotkraut * Zwiebel
Pommes frites * Haussauce * Apfel-Waldbeer-Chutney [16]

Klassisches Linsenragout

Serviettenknödel [14]

Veganer Nussbraten mit Preiselbeerglasur

Geröstete Erdäpfel * glasierte Karotten * Bratensauce [19]

Sellerie in Pankopanier

Blattsalat * Kürbis * Dörrzwetschken * Hülsenfrüchte * Dirndlchutney [18]

Schweinsbraten im Dörröbstaft'l

Serviettenschnitten * Speckkraut * glasierte Karotten [20]

Cordon Bleu von der Pute

Pommes frites * Ketchup * Preiselbeeren [22]

Lachsforelle mit Quitten-Senf-Kaviar-Guss

Selleriepüree * gebratene Pilzen [26]

Kinderschnitzel vom Schwein

Pommes frites * Ketchup * Überraschung [11]

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Beilagen

Portion Pommes frites [4]

Gemischter Salatteller [5]

Portion Kartoffelsalat [5]



Gemischte Jause

Hauerjause

Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten
Käse * Aufstriche [12]



Speck- & Rohschinkenplatte

Bauchspeck * Schinkenspeck * Rosmarinschinken
Rinderschinken * Chutney * Brat'lfett'n [14,50]

Saure Platte

Extrawurst * Haussulz * Rindfleisch [12]

Saure Wurst [11]

Saures Rindfleisch [13]

Alle sauren Gerichte werden mit unserem Kletzenbirnenessig mariniert.

Mostbaronjause

Für zwei oder mehrere Personen

Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten * Käse
Aufstriche * Gemüse [pro Person 14]



Wir verrechnen pauschal pro Person 1,50 für unser hausgemachtes Brot.

bunt & trendig

Vegetarischer Aufstrichteller

Aufstriche * Chutney * Gemüse * Butter [10]

Gemüsewrap 🌿

Gemüse * Hülsenfrüchte * Balsamico * Chutney [11]

Käseteller

Schnittkäse * Weichkäse * Aufstriche [13]

klein & fein

Kleiner Jausenteller

BIO-Schweinefleischspezialitäten fein geschnitten
Käse * Aufstriche [10]

Kinderjause

Extrawurst * Käse * Kräuteraufstrich * Überraschung [9]

Surbratenbrot [7]

Brat'lfett'nbrot [5]

Liptauerbrot [5]

Unser Service informiert dich gerne über allergene Stoffe, die in den Speisen enthalten sind.

Aus unserer eigenen Produktion

BIO Schweinefleisch * BIO Rindfleisch

BIO-Wurstwaren

BIO Rapsöl * BIO Sonnenblumenöl * Kletzenbirnenessig

Aufstriche * BIO Pasteten * BIO Schmalzvariationen

BIO - Bauernbrot

Kräutersalz * Pesto * Chutney * Marmeladen * Quitten-Senf-Kaviar

Sauergemüse * Kräuter * Gemüse nach Saison

Edelbrände * Likör



Desserts

Schoko-Lava-Kuchen 



Cassiseis [9]

Waldbeer-Topfen-Somlauernockerl

Beerenragout * Hippenchip [7]

Erdnuss-Karamell-Schnitte [5] 

Zum süßen Schluss – ein Lächeln für den Gaumen.

Hausgemachte Mehlspeisen

1 Stk. Kardinalschnitte

Mit Obers gefüllt [4,20]

2 Stk. Patriciakipferl 

Nussbaiser * Parisercreme [4,20]

3 Stk. Schaumrollen [4,20]

**Täglich frisch
und hausgemacht,
Mehlspeisen nach Saison
und Laune.
Gerne informiert dich
unser Team über
die aktuellen
Köstlichkeiten.**