

GEBACKENE BLUNZEN

mit karamellisiertem Weißkraut

€ 6

KALT MARINIERTE LACHSFORELLE

mit eingelegten Zwiebeln, Paprika und Kukuruz

€ 7

LAMMSCHNITTE VOM BIO TAUERNLAMM

rosa gebraten, mit Kräuterkruste auf getrüffeltem Selleriepüree und Jus

€ 9

TIROLER GARNELEN

gebraten, auf Erbsen-Minze Püree mit gepufftem Wildreis und Garnelensauce

€ 8

UR KAROTTEN VEGAN

frittierte Urkarottensticks mit veganer Soja-Kräutermayonnaise

€ 5

INGELEGTE ROTE RÜBEN

auf Kren-Mousse mit Walnuss Pesto

€ 6

GUGUMUCKS SCHNECKEN

mit Parmesan-Kräuterbutter und Baguette

€ 13



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

SCHWAMMERLSUPPE

SERVIERT IN EINER CAPPUCCINOTASSE

mit Estragon-Milchschaum und Schwammerlstaub

€ 5

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Frittaten, Wurzelgemüse und Rindfleisch

€ 6

TOPINAMBURSUPPE

mit gebackener Kalbspraline

€ 7

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

SISI'S FRÜHLINGSSALAT

Wildkräuter und Salat nach Saison mit eingelegtem Kohlrabi, Walnüssen und Äpfel,
mariniert mit unserem Honig-Senf Dressing

€ 12

wahlweise mit

gebackenen Hühnerstreifen oder gebratenem Ziegenkäse

€ 14

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 3



HAUPTSPEISEN

RINDSROULADEN

BIO BERGWEIDERIND

gefüllt mit Karotten, Gurkerl und Speck, dazu Bandnudeln

€ 19

WIENER UR-SCHNITZEL

BIO KALB

in Butterschmalz herausgebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl

€ 23

FREILANDWILDHUHN

Sous Vide gegarte Brust vom Freilandwildhuhn, mit feinen Szegediner Krautfleckerln,
geräucherter Spitzpaprikasauce und Sauerrahm

€ 20

SEESAIBLING

GUT DORNAU

kross gebratener Seesaibling auf cremigen Fregola Sarda im Tomatensud,
mit gedünstetem Babyspinat und Zitronenschaum

€ 21



VEGETARISCH

ERDÄPFELROULADE

gefüllt mit Pilzcreme dazu Kräuterrahm und Salatbouquet

€ 14

GEMÜSE DUKATEN

auf Kräutercreme mit mariniertem Salatbouquet

€ 16

SPECHT-SPEZIAL

UNSERE KALTE SCHMANKERLPLATTE

IDEAL ALS WEINBEGLEITUNG

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Wurst-, Speck-, und Käsespezialitäten mit Brot

€ 15



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

FÜR 2 PERSONEN

mit selbstgemachtem Bratapfelmus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rosinen!

€ 15

SCHOKO KÜCHLEIN

mit Lava Kern, weiße Schokosabayone und Beeren

Glutenfrei möglich!

€ 10

WIENER CREME

im Glas mit geliertem Beerenspiegel und mariniertem Zitrusalat

€ 9

KÄSEPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Chutney und Brot

€ 14

