

UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

SUPPENTOPF

Mit Frittaten, Rindfleisch und Wurzelgemüse

€ 6

KÜRBISCREMESUPPE

Mit gerösteten Kürbiskernen und Obershaube

€ 7

GEDECK pro Person € 3

Mit frischem Brot und gesalzener Butter

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

SISI'S VEILCHENSALAT **

Essbare Veilchen, Wildkräuter und Lollo Biondo mariniert mit unserem Specht - Kräuter Dressing

€ 9

Wahlweise mit

Hühnerstreifen oder gebratenem Ziegenkäse

€ 13

***Gerne servieren wir unsere Salate auch mit Balsamico- oder Honig-Senf Dressing*



H AUPTSPEISEN

LAMMKRONE

Gebraten auf cremiger Polenta
mit Salsa verde und gerösteten Karotten

€ 26

RINDSROULADEN

Gefüllt mit Karotten, Gurkerl und Speck,
dazu Bandnudeln

€ 18

WIENER UR SCHNITZEL

VOM KALB

In Butterschmalz herausgebacken,
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

€ 23



FISCH

REGENBOGENFORELLE

In Zitronenbutter gebratenes Filet
auf Fregola sarda dazu Romanesco

€ 21

VEGETARISCH

ERDÄPFELROULADE

Gefüllt mit Frischkäse und Pilzen auf
Kräuterrahm mit Salatbouquet

€ 15

ROTE RÜBEN CARPACCIO

Mit Rucola und Schafskäse

€ 12



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN

Mit selbstgemachtem Bratapfelmus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

€ 15

GRIEBKNÖDEL

Mit Zimtzucker auf Beerenragout

€ 8

SCHOKOKÜCHLEIN

Mit Ganache und Schlagobers

€ 9

MASCARPONECREME

Mit Quittenragout

€ 8

