

# UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

## ERDÄPFELSUPPE

GLUTEN UND LAKTOSEFREI

mit Speckschaum

€ 6

## KASTANIENSCHAUMSUPPE

mit weißem Portwein und karamellisierten Kastanien

€ 7

GEDECK pro Person € 3

mit frischem Brot und gesalzener Butter

# UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

## SISI'S WINTERSALAT \*\*

Wildkräuter und Salat nach Saison mit Kohlrabi, Karotten und Äpfeln

mariniert mit  
unserem Honig -Senf Dressing

€ 10

### Wahlweise mit

Hühnerstreifen oder gebratenem Ziegenkäse

€ 14

*\*\*Gerne servieren wir unsere Salate auch mit Balsamico Dressing*



# H AUPTSPEISEN

## KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

*VOM DUROCSCHWEIN*

gebraten auf Ofen-Kümmelkraut

mit Semmelknödel-Pilzsoufflé und Ofenkarotten

€ 22

## RINDSROULADEN

*VOM BIO BERGWEIDERIND*

gefüllt mit Karotten, Gurkerl und Speck,

dazu Bandnudeln

€ 19

## WIENER UR SCHNITZEL

*VOM BIO KALB*

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

€ 23



# FISCH

## KARPFEN MIT MOHNKRUSTE

gebraten auf Kohlrabi-Ragout und Schilcherschaum

€ 20

# VEGETARISCH

## ERDÄPFELROULADE

gefüllt mit Frischkäse und Pilzen auf  
Kräuterrahm mit Salatbouquet

€ 15

## KÄSESPÄTZLE

*LAKTOSEFREI*

mit Zwiebelringen und grünem Salat

€ 13



Für den kleinen Hunger zwischendurch

## SCHMANKERLPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

€ 15



# **N**ACHSPEISEN

## KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN

mit selbstgemachtem Bratapfelmus

*(WARTEZEIT 20 MINUTEN)*

€ 15

## MOHNKNÖDEL

mit Nougatfüllung auf weißer Schokosabayon und Zimtzwetschke

€ 9

## SPECHT KÜCHLEIN

*GLUTENFREI MÖGLICH*

mit halbflüssigem Schokokern, Sauerrahm-Parfait und eingelegten Kirschen

€ 10

## SPECHT'S APFELSTRUDEL IM GLAS

mit Apfel-Rosinen-Ragout, Apfelstreusel und Vanilleschaum

€ 8

## KÄSEPLATTE FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Chutney und Brot

€ 14

