

HIER LANDET REGIONALES AUF DEM TELLER.

SCHMANKERL

3ERLEI AUFSTRICH
Gesalzene Butter, Verhackertes
& Kräutertopfen
7.80

ESSIGWURST
Paprika, roter Zwiebel
& Schwarzbrot
12.40

ESSIGKNÖDEL
Kernöl, Käferbohnen,
& Schwarzbrot
10.90

SAFTIGES

FRANKFURTER MIT SAFT
Gulaschsaft & Schwarzbrot
10.60

SEMMEKNÖDEL MIT SAFT
Bradlsaft & Schnittlauch
6.90

ERDÄPFELGULASCH
Braunschwaiger, Paprika
& Sauerrahm
13.40

VORWEG

ROTE RÜBEN CARPACCIO
Kren, Apfel
& Pinienkerne
11.90

TATAR VOM BIO RIND
Eingelegter Kürbis,
Kürbismoyo & Walnuss
19.70

SPARGEL-ERDBEER-SALAT
Marillendressing, Vogerlsalat,
& Pinienkerne
11.90

SUPPEN

**KRÄFTIGE RINDSSUPPE
& WURZELGEMÜSE**
Kaspressknödel, Frittaten
oder Speckknödel
6.80

**APFEL-SELLERIE-
SCHAUMSUPPE**
Speck, Lauchöl & Gewürzhippe
7.60

GEBACKENES

**KLASSISCHES
WIENER SCHNITZEL
VOM KALBSRÜCKEN**
27.90

**SCHNITZEL VOM
HEIMISCHEN SCHWEIN**
18.90

**AUSGELÖSTES
BUTTERMILCH-
BACKHENDL**
19.70

SPARGEL-CORDON-BLEU
19.70
Wahlweise mit Kartoffel-Gurken-Salat
oder Petersilienerdäpfel,
Wildpreiselbeeren und Zitrone

EMPFEHLUNG DER KÜCHEN CREW

**SPARGEL-
SCHAUMSUPPE**
Zitronenöl, Schwarzbrot &
Kresse
7.60

**INNVIERTLER
KNÖDEL**
Sauerkraut, Schnittlauch
& Sauerrahm
16.20

VANILLE-PARFAIT
Rosinen, Röster &
Zartbitterschokolade
11.90

KRAFTSPENDER

WINTERBOWL
(VEGAN)

Radicchio, Weizen
& Süßkartoffeln
17.20

KLASSIKER

OFENFRISCHES BRADL
Wurzelgemüse, Semmelknödel
& Krautsalat
18.60

FASCHIERTE LAIBERL
Erdäpfelpüree, Röstzwiebel
& glaciertes Gemüse
18.90

**GESCHMORTER
LAMMSCHLÖGEL**
Polenta, glasiertes Marktgemüse
& Jus
29.90

FORELLE MÜLLERIN
Petersilienerdäpfel, braune Butter
& Zitrone
25.90

**GESCHMORTE
KALBSBACKERL**
Selleriecreme, Gremolata
& eingelegter Zwiebel
24.60

SPINATKNÖDEL
Bergkäse, Braune Butter
& Blattspinat
16.20

SPARGEL-LINGUINI
Pinienkerne, Rucola & Parmesan
22.60

NACHSPEISEN

OMAS BUCHTELN
Zwetschenröster & Vanillesauce
8.90

GRIESSKNÖDEL
Mohn, Nuss & Beeren
10.60

**SAUERRAHM-
SCHMARRN**
Hausgemachtes Vanilleeis &
hausgemachtes Apfelmus
12.90