

# HIER LANDET REGIONALES AUF DEM TELLER.

## SCHMANKERL

### 3ERLEI AUFSTRICH

Dattel-Curry, Tomatenbutter  
& Kräutertopfen

9.10

### ESSIGWURST

Paprika, roter Zwiebel  
& Erlachmühler Schwarzbrot

13.60

### ESSIGKNÖDEL

Kernöl, Käferbohnen  
& Erlachmühler Schwarzbrot

12.40

## SAFTIGES

### SEMMEKNÖDEL MIT SAFT

Bradsaft & Schnittlauch

8.80

### ERDÄPFELGULASCH

Braunschwaiger, Sauerrahm, Schnittlauch  
& Erlachmühler Schwarzbrot

13.40

### FRANKFURTER MIT SAFT

Essiggemüse & Erlachmühler Schwarzbrot

11.50

## VORWEG

### TATAR VOM BIO RIND

Schalottenmarmelade, gebeizter Dotter,  
Aioli & Walnussbaguette

21.10

#### DAZU EMPFEHLEN WIR:

Wildshuter Bio Perlage 0,1l

7.50

### GEBACKENE BLUTWURST

Vogelersalat, Radi  
& Kürbiskernmayo

16.50

### ZIEGENKÄSE-CRÈME-BRULÉE

Physalis, Walnuss & Frisée

14.00

## SUPPEN

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE & WURZELGEMÜSE

Kaspressknödel, Frittaten  
oder Milzschnitte

7.40

### PAPRIKASCHAUMSUPPE

Ziegenfrischkäse & Gartenkresse

9.80

## SALAT

### BUNT GEMISCHTE SALATBOWL

Gioggia Rübe, Ebnoter Ziegenkäse,  
Kichererbsen & Feige

20.50

## GEBACKENES

### KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

30.60

### SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN

21.60

### AUSGELÖSTES BUTTERMILCH-BACKHENDL

22.60

Wahlweise mit Kartoffel-Gurken-Salat  
oder Petersilienerdäpfel,  
Wildpreiselbeeren und Zitrone

## APOLLO'S WOCHEN- EMPFEHLUNG MONTAG

### CORDON BLEU

Petersilienerdäpfel,  
Wildpreiselbeeren & Zitrone

18.90

### DIENSTAG BURGER SPECIAL

### FREITAG

### KNÖDELVARIATION

Spinat, Käse, Rote Rübe  
& Eingemachtes Kraut

19.20

### SAMSTAG

### GESCHMORTE RINDSROULADE

Wurzelgemüse, Speck  
& Bandnudeln

24.90

### SONNTAG

### STEIRISCHES WURZELFLEISCH

Kartoffeln, Kren  
& Wurzelgemüse

19.40

## KLASSIKER

### OFENFRISCHES BRADL

Wurzelgemüse, Semmelknödel  
& Krautsalat

19.60

### GEBRATENE MAISHENDL BRUST

Linseneintopf, Speckschaum  
& Sauerrahm

23.30

### FASCHIERTE LAIBCHEN

Erdäpfelpüree, Rahmwirsing  
& Röstzwiebel

22.50

### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Cremiger Blattspinat  
& gebackene Kartoffelpaunzen

27.00

### FORELLE MÜLLERIN

Petersilienerdäpfel, braune Butter  
& Zitrone

28.40

### GULASCH VOM HEIMISCHEN RIND

Semmelknödel, Essiggemüse  
& Sauerrahm

21.00

### GEPÖKELTE KALBSZUNGE

Salzkartoffeln, Krensauce  
& Schnittlauch

22.00

### SPINATKNÖDEL

Bergkäse, braune Butter  
& Blattspinat

19.90

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Kräuterseitlinge, Parmesansauce  
& roter Babymangold

23.50

## NACHSPEISEN

### OMAS BUCHTELN

Zwetschkenröster & Vanillesauce

12.70

### SAUERRAHMSCHMARRN

Apfelmus & Vanille Eis

12.90

### TIRAMISU

Mascarpone, Kaffee  
& Kakao

11.90

### TOPFENKNÖDEL

Nougat, Butterbrösel  
& Beerenragout

11.90



VEGAN



VEGETARISCH