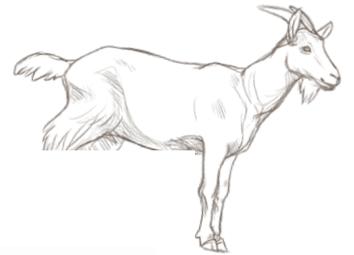




# ABENDKARTE

## • VORSPEISE UND SUPPE •



**KAROTTEN-ERBSEN TATAR** ACFMO 18,00  
MISO MAYO, KNÄCKEBROT

**TATAKI** VOM ENNSTALER TRIND FND 21,00  
SOYA, SESAM, SPROSSEN

**KRÄFTIGE RINDSSUPPE** ACEGHLMO 8,00  
LEBERKNÖDEL, FLEISCHSTRUDEL,  
KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN



## • HAUPTSPEISEN •

**KLASSISCHES BACKHENDL** ACGHMO 20,00  
ERBSENRIS & PREISSELBEEREN  
ODER ERDÄPFEL-VOGELSALT

**REINANKE** IM GANZEN GEBRATEN 32,00  
MANGOLD, ERDÄPFEL, KNOBLAUCH DG

GESCHMORTE **SCHWEINSBACKERL** aLO 26,00  
CREMIGER POLENTA, WILDER BROKKOLI

GEGOCHTES **RINDFLEISCH** ACGH 24,00  
ROSTKARTOFFEL, SEMMELKREB,  
SCHNITTLAUCHSAUCE, GEMÜSE

**FLANKSTEAK** MEDIUM GEBRATEN 39,00  
ROSTZWIEBELPÜREE, SPECKCHAMPIGNON

**MARCHFELDER SPARGEL** aLO 22,00  
SAUCE HOLLANDAISE, KARTOFFEL  
MIT PORTION BEINSCHINKE 26,00

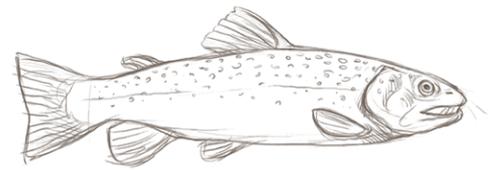


## • DESSERTS •

**CHEESE CAKE** ALGO 14,00  
SALZKARAMELLEIS, BEEREN

**KAISER SCHMARZEN** ACGO 15,00  
MIT ZWETSCHKENRÖSTER





FÜR UNSER GEDECK ERLAUBEN WIR UNS  
EURO 3,50 PRO PERSON ZU VERRECHNEN.

## ABENDMENÜ



**SPARGEL PANNA COTTA** 18,00  
GEBEIZTER SAIBLING, WILDKRÄUTERSALZ  
DGLD



— 0 —



**FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE** 10,00  
GEBACKENES ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN  
AGLD



— 0 —

**ZWEIERLEI VOM SEETAL LAMM** 30,00  
RATATOUILLE ROSMARINKARTOFFEL  
LO



— 0 —

WEIßES **SCHOKOMOUSSE** 12,00  
VARIATION VOM RHABARBER  
CGD



**MENÜ** 3-GANG (OHNE SUPPE) 57,00  
4-GANG 67,00  
MENÜPREIS INKL. GEDECK



Allergene Inhaltsstoffe, unser Service informiert Sie gerne:

A glutenhaltiges Getreide • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Sojabohnen • G Milch  
H Schalenfrüchte • L Sellerie • M Senf • N Sesam • O Schwefeldioxid und Sulfite • P Lupinen • R Weichtiere

