UNSERE WIRTSHAUSKÜCHE

Handarbeit | Ehrlich | Authentisch | Nachhaltig

ZU BEGINN

CARPACCIO vom Bio Angus Rind, Spargel Reis, Jungzwiebel und Soja Ⓖ Ⓗ 14

SCHAFFRISCHKÄSE vom Nuat Sepp, Rote Rüben und Leinsamen Ⓓ Ⓖ Ⓐ 10

TIGERFORELLE roh mariniert, mit Gurke, Buttermilch und Haselnuss Ⓒ Ⓐ Ⓖ 12

DER GARTENSALAT mit BIO Kernöl & BIO Ei Ⓒ Ⓖ 6,5

DIE RINDSUPPE mit dreierlei Einlagen Ⓒ Ⓔ Ⓖ 5,5

KALTE KOHLRABI SUPPE mit Kafir Limette und Waller Tartare Ⓡ 9

HÜHNERMAGERL mit Chilli und Pardeiser Ⓒ Ⓖ 9

HAUPTSACHE

SCHNITZEL von Bio Milchkalb, BOA Farm

in der Pfanne gebacken, mit Erbsenreis und Waldbeeren Ⓒ Ⓐ Ⓖ 21

T-BONE STEAK vom Bio Milchkalb, BOA Farm

mit gegrillten Junglauch und Senferdäpfel Ⓖ Ⓐ Ⓒ 11 / 100g

DAS BIO WEIDELAMM vom Nuart Sepp

Faschierte Lammspiesse, mit Gurke, Joghurt und Fladenbrot Ⓒ 14

REH GULASCH

mit panonnischen Paprika und Sauerrahm Nockerl Ⓖ Ⓐ Ⓒ 14

EIERSCHWAMMERL

geröstet, mit Altsteirer Ei und Blattsalat Ⓖ Ⓗ 17 mit Sommertrüffel + 5

WELS aus unserem Teich

mit Gartengemüse, panonnischen Safran und Sterzsoufflé Ⓒ Ⓐ Ⓖ 24

BIO KARPFEN aus unserem Teich

mit gebraten, mit Kräuterpaste, schwarzen Knoblauch und Keimlingen Ⓖ Ⓐ Ⓒ 19

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.