

**klare Rindsuppe** | € 6,00

mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

**Alt Wiener Erdäpfelsuppe**

mit Champignons | € 6,50



**Käse-Rahmnockerl** | € 15,00

mit Lauch und Bergkäse überbacken

**grünes Gemüse Curry** | € 15,00

mit Cashew-Nüssen und Reis

**Wildleber-Parfait**

mit hausgemachtem Brioche  
und Preiselbeeren | € 9,50

**Wurstknödel** | € 14,00

auf Speck-Krautsalat mit Bratensaft'l

**Bratwurst vom Duroc-Schwein**

mit Linsen und Knödel | € 15,50

**Kabeljaufilet gebacken** | € 16,00

mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat



## S P E I S E N K A R T E

### FÜR DANACH

**Topfenstrudel** | € 6,00  
auf Heidelbeer-Ragout

**weißes Lebkuchen-Mousse**  
mit ZimtApfel | € 9,00

### TRAUBENSAFT

#### VON DER SCHILCHERTRAUBE

Weingut Florian, Dobl, Stmk

1/4l | € 3,90

**UHUDLER FRIZZANTE**

**Steirischer Flosecço**

Glas 0,1l | € 5,50

### BIRNEN-VANILLE SPRIZZ

mit Italienischem Prosecco  
Birnensaft, Vanille und Zimt

Glas 0,25l | € 8,00

### CHARDONNAY RESERVE 2019

*BIO-Weingut Hauerhof 99*

1/8l | € 5,50

### CABERNET SAUVIGNON 2019

*Feiler-Artlinger Rust am See, Bgld*

1/8l | € 7,50

### DOPPEL BOCK BIER

Stiftsbrauerei Schlägl, OÖ

Fl. 0,33l | € 5,50

### GRANATAPFEL EISTEE

mit Zitronenscheiben

0,5l | € 5,20