

ALLERGEN INFORMATION

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide: alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (zB Dinkel, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
Nüsse	H	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie zB Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

VORSPEISEN

Preise in €

Hausgeräucherter Hirschschinken 13,90
mit frischem Kren und Wildpreiselbeeren (O)

Carpaccio vom Limousinrind 12,90
mit Bärlauchpesto und gehobeltem Grana (G,H)

Schafkäse vom Bio-Bauern 8,90
mit Paradeiser und Kürbiskernöl (G)

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rind- oder Gemüsesuppe 4,50
mit Frittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel oder Leberknödel (A,C,G,L)

Spargelcremesuppe 4,90
mit Kräuterkrusteln (A,C,G)

VEGETARISCHE GERICHTE

Marchfelder Solospargel 15,80
mit Sauce Béarnaise und heurigen Erdäpfeln (C,G,M)

Gebackener Solospargel in Knusperpanier 15,80
dazu Sauce Remoulade und heurige Buttererdäpfel (A,C,G)

Veganes Grillgemüse 13,80
mit Bärlauchöl und Rosmarinerdäpfel

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Preise in €

Wiener Schnitzel vom Kalb 19,80
*in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienerdäpfel
und gemischter Salat (A,C,G)*

Geschmortes Gösinger Hirschkalb 18,20
*in Jägersauce mit hausgemachten Wildpreiselbeeren
und Topfen-Serviettenknödel (A,C,G)*

Beiriedschnitte vom Hochlandrind rosa 19,60
*mit Solospargel, Sauce Béarnaise
und Frischkäse-Erdäpfelstrudel (A,C,G,M)*

Maibockkrücken zart rosa mit Zweigeltsauce 24,60
*dazu Solospargel mit Erdbeeren
und gebratene Schupfnudeln (A,C,G,L,O)*

Freilandhühnerbrust im Natursaft 16,40
*mit Brie und Preiselbeeren überbacken
dazu Frühlingsgemüse und Basmatireis (G)*

AUS FLUSS UND SEEN

Bachsaiblingsfilet vom Grill 18,90
auf gebratenem Frühlingsgemüse und Bärlauchöl (A,G)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 17,90
auf Ratatouille und Polenta-Käselaiibchen (G)

MENÜS FÜR KINDER

Preise in €

Wiener Schnitzel vom Schwein 7,90
mit Pommes Frites (A,C,G)

Faschiertes Laibchen 7,90
mit Erdäpfelpüree (A,C,G)

Spaghetti 7,50
mit Sauce Bolognese (A,C,G,L)

DESSERTS

Marmeladepalatschinken 5,40
gefüllt mit Marille, Preiselbeere oder Erdbeere (A,C,G)

Mohr im Hemd 7,60
mit Schokoladensauce, frischen Erdbeeren und Bio-Vanilleeis

Erdbeerparfait auf Nougatsauce 7,60
mit frischen Erdbeeren (C,G)

Karamellierter Wiener Grießschmarren 7,60
mit Rosinen und Zwetschkenröster (A,G)

Österreichischer Käseteller (G,M)
klein 7,40
groß 12,40

Gebäck pro Stück (A,G,H,N) 1,30
Gedeck 2,50