

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Tomaten und Ruccola</i>	<i>8,50</i>
<i>Rauchfischsteller , fein garniert</i>	<i>8,50</i>

Suppen

<i>Rindsuppe, wahlweise mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel</i>	<i>3,50</i>
<i>Knoblauchcremesuppe</i>	<i>4,50</i>
<i>Suppentopf Gemüse, Nudeln, Rindfleisch</i>	<i>5,50</i>

Salate

<i>Gebackene Blunzen auf Erdäpfelsalat</i>	<i>9,00</i>
<i>Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat</i>	<i>10,50</i>

Fisch

<i>Saibling gebraten oder blau mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>18,00</i>
---	--------------

Hauptspeisen

Buchweizenlaibchen mit Selleriepürree und Kräuterseitlinge (vegan)	12,00
Hausburger mit Pommes	11,00
Gulasch vom Weideochsen mit Semmelknödel	11,00
Gekochtes Ochsenfleisch, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren	16,00
Rumpsteak vom Weideochsen mit Kräuterbutter, Speckfisolen und Süßkartoffelpommes	22,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	
vom Schwein	14,00
vom Geflügel	15,00
Cordon bleu mit Reis und gemischter Salat	
vom Schwein	16,00
vom Geflügel	17,00

Dessert

Stanitzel mit Schlagobers und Maronireis	3,50
Topfenstrudel mit Früchten der Saison	3,50
Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce	6,00