

Montag bis Freitag warme Küche von 11-14 Uhr, kalte Köstlichkeiten von 14-18 Uhr

Unsere Speisen werden für Sie ausschließlich aus frischen Produkten zubereitet.

Lassen Sie es sich schmecken!

## Fleischgerichte

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	€ 26,90
Bio Kalbsrücken (ca.160g)   Wiener Garnitur   Kren*   Bio Preiselbeeren Drillingskartoffeln   Beilagensalat	
<b>Roastbeef vom Färsen-Alpenrind</b>	€ 25,90
Ursprungsware Rinderrücken*(ca. 160g)   hausgemachte Pommes   Maldon Meersalz*   tasmanischer Pfeffer   Paprika Relish Gemüse*   Beilagensalat	
<b>Cordon Bleu</b>	€18,90
gefüllt mit Wacholderschinken   Siebenzeitenkäse*   Bergkräuter* Nußbutter Kartoffelsalat* oder Pommes Frites   Beilagensalat	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	€ 16,90
Schweinerücken (ca. 160)   Nußbutter Kartoffelsalat* oder Pommes Frites Beilagensalat	

## Fisch

<b>Polarlachs</b>	€ 21,90
Ursprungsware Island Lachsfilet*(ca.150g), Sous-Vide gegart   Bio Dinkel Waldpilze*   Stockschwämmchen   Bio Wachauer Laberl   Petersilie Parmigiano Reggiano	

## Vegetarisch

<b>Dinkel Risotto</b>	€ 15,90
Bio Dinkel   Waldpilze*   Stockschwämmchen*   Bio Wachauer Laberl Petersilie   Parmigiano Reggiano	
<b>Spaghettini alla verde</b>	€ 14,90
Tomaten   Rucola   Knoblauch*   Pinienkerne   Parmigiano Reggiano - auch vegan möglich -	
<b>Bunter Salatteller</b>	€ 13,90
mit eingelegtem Bio Feta, andalusischen Hojiblanca-Oliven und hausgemachtem Dressing	
<b>Kleiner Beilagensalat</b> mit hausgemachtem Dressing	€ 4,90

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,  
6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, 15 mit Nitritpökelsalz