

## Aus der traditionellen österreichischen Küche

### Vorspeisen und Suppen

- Ausgelöste Flußkrebserl mit Dill und Avocados auf Häuptlsalat € 29,90  
Lauwarmer Kalbsbrustsalat mit Gemüsevinaigrette und Kräutern € 14,90  
Rucola-Häuptlsalat mit Parmesan und Oliven € 12,90  
Haussulz mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl € 11,90
- Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 5,90
- Gebratener Fenchel mit Butterbrösel und Parmesan € 13,90  
Hausgemachte Ricottaschlutzkrapfen –  
mit brauner Butter oder Paradeisern und Parmesan € 12,50/€ 16,-

### Hauptspeisen

- Knuspriges Zanderfilet mit Sellerietascherl und Gemüse € 29,80/€ 24,-  
Kalbsrahmgulasch mit Nockerln € 18,90/€ 13,90  
Lammfilet's in der Kräuterkruste mit Chorizo-Bohnen € 29,90  
Backhendel aus dem Butterschmalz mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 19,90  
Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödel € 18,-/€ 14,-

### Desserts

- Topfenknödel auf Marillenröster € 12,00  
Mohr im Hemd € 9,90  
Mousse au chocolate mit Erdbeermus € 10,90
- Eis: Karamell, Schokolade, Erdbeere und Vanille  
1 Kugel: € 2,90