

Küche lebt von Traditionen, Frische, Authentizität, Nachhaltigkeit und Emotionen.
Von der Herkunft und Qualität der Produkte, sowie deren Verarbeitung mit Leidenschaft,
Handwerk und Respekt.
Essen bedeutet Kommunikation, Geselligkeit und Genuss.

UNSER GEDECK

Ofenfrisches Joseph Brot
Frischkäse / steirisches Kernöl
aufgeschlagene braune Butter mit Salbei
Gemüse aus dem Bauerngarten
A, G
4,5

VORWEG

Grünes Gemüse

Estragoncreme / Landei / geröstete Sonnenblumenkerne 19
F, C, O, L

Gärtnersalat

Avocado / gepickeltes Gemüse / Buchweizencrunch 15,5
A, L, M, O

Scheiben vom Wildlachs

Pesto Trapanese / Limonensorbet 19,5
D, H, G

Rindssuppe

Frittaten / Gemüse / Schnittlauch 8,5
A, C, G, I

Tiroler Kaspressknödel

Schalottenvinaigrette / Gartensalat 16,8
A, C, G, M, O

Tomate / Büffelmozzarella

Pfirsich / Basilikum 16,8
G, O

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben.

Gluten (A), Krustentiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M),
Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Meeresfrüchte (R)

TRADITION

<u>Wiener Schnitzel / heimisches Michkalb</u>	
Erdäpfel-Vogerl-Salat / Preiselbeeren	28,5
A, C, G, M, O	
<u>Tafelspitz im Wurzelgemüse Sud</u>	
Apfelkren / Cremespinat / Schnittlauchsauce	
Röstkartoffeln	27,5
A, C, G, L, M, O	
<u>Backhendl ½ ausgelöst</u>	
Marinierte Petersilie / Erdäpfelsalat	24
A, C, M, G, H, L	
<u>St. Johanner oder Frankfurter</u>	
Senf / Kren / Landbrot	9,5
A, C, G, M	

DANACH

<u>Kaiserschmarrn</u>	
Zwetschgenröster	15,5
A, C, G	
<u>Apfelstrudel</u>	
Vanille als Rahmsauce oder cremig gefroren / Schlagobers	8,9
A, C, G, H	

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben.

Gluten (A), Krustentiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Meeresfrüchte (R)