

Speisenkarte

Aperitif Empfehlung:

Frühlingshafter Erdbeer-Spritz
5,20€

Wein Empfehlung des Monats:

2022 Portugieser Weißherbst mild,
QbA Rheinhessen, Georg Gustav Huff
Ein gute Laune Rose, angenehm, süffig
6,20€

Aus´m Suppentopf

Aufgeschäumtes Süppchen vom weißen Gäuboden Spargel

Mit Kräuteröl, knusprigen Tramezziniwürfel und Schnittlauch

6,20€

Schaumsuppe vom frischen Bärlauch

Mit Kalbsfleischpflanzerl und Schnittlauch

6,20€

Kräftige Brühe vom Maishähnchen

mit original Südtiroler Speckknödel, Wurzelwerk und Schnittlauch

5,40€

Hauptgänge:

Zarter Sauerbraten von der heimischen Färse

Sanft in Rotwein geschmort mit hausgemachtem Semmelknödel
und gemischtem Salat

18,90€

Hirschgulasch vom heimischen Wild

Aus der Hirschkeule geschnitten mit dunkler Preiselbeere-Enzianwildsoße,
hausgemachten Bärlauch-Spätzle und gemischtem Salat

18,90€

Wiener Zwiebel-Rostbraten

Von der niederbayrischen Färsse aus Weidehaltung mit feiner Rahmsoße,
reschen Zwieberl, hausgemachten Eierspätzle und gemischten Salat

25,90€

Kirchdorfer Bratpfandl

Saftige Medaillons vom Land Schwein und Pute
mit frischen Rahm Champignons, Röstzwieberl, hausgemachten Eierspätzle
und gemischten Salat

18,90€

Gebratene, „Kikok“ Maishähnchenbrust

Auf der haut kross gebratene Maishähnchenbrust auf cremigen
Frühlingsgemüse, Thymian-Rahmsoße
und knuspriger Parmesan-Polentaschnitte

18,50€

Deftiges Cordon Bleu

Gefüllt mit hausgemachten Schinken und Käse, dazu servieren wir resche
Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salat

17,40€

Schweineschnitzel „Wiener Art“

In der Butterpfanne gebacken mit reschen Pommes frites und gemischten Salat

15,20€

Fisch und Vegetarisch

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Auf der Haut kross gebratenes Lachsforellenfilet
mit frühlingshaften Erbsen-Risotto, angebratenen schwarzen Oliven
und feinem Zitronen-Proseccoschaum

22,90€

Sanft gegartes Kabeljaufilet

Auf getrüffelten weißen Rüben, milder Senfsoße, grüner Spargel und
handgerollte Kräuter-Tagliolini

22,90€

Hausgemachte Sommerroll

Gefüllt mit knackigem Gemüse auf fein angemachten
Weißkrautsalat ..Asia-Style`` mit Chili-Erdnussdip
und knusprig gebackenen Sesam-Tofu

17,50€

Unsere Salate

Steirischer Backhendlsalat

Knusprige gebackene Hähnchenscheiberl im Kürbiskernmantel auf bunten Salat
mit Remouladen Dip und frischen Baguette aus der
Bäckerei Backmulde aus Oberösterreich

15,60€

Unser Feinschmeckersalat

Blattsalate, Tomate, Gurke und Karottensticks mit gebratenen Putenstreifen,
gerösteten Champignons, Salatkörner und frischen Baguette aus der
Bäckerei Backmulde aus Oberösterreich

15,60

Herzhaftes Brotzeiten

Metzger Currywurst mit Pommes frites

9,20€

Bayrischer Wurstsalat

Frische Lyoner im Essigstand mit Zwieberl und frischen Bauerbrot

8,90€

NEU NEU NEU

Ab sofort Hausgemachte Sorbets:

Moro-Blutorange

Grüne Kiwi

Je Kugel 2,30€

Dessert

NEU NEU NEU

Ab sofort selbstgemachtes

Rahmeis:

Sauerampfer

Sauerrahmeis

Popkornrahmeis

Je Kugel 2,30€

Yogurette 2.0

Geeister Riegel von der Erdbeere und weißer Schokolade mit original Belgischer Vollmilch-Schokolade glasiert, luftigen Pistazienmouse, eingelegten Felderdbeeren und hausgemachten Bourbon-Vanilleeis

9,90€

Hausgemachtes Himbeere-Mascarpone Tiramisu

Mit geeister Himbeere, eingelegten Himbeeren und erfrischenden Sauerrahmeis

8,90€

Kleiner Frühlingssgenuss

1 Nocke hausgemachtes Sauerampfer-Eis auf marinierten Felderdbeeren, Erdbeergel und Crumble

5,20€