

# zu mittag.

di-fr // 11.30 – 15.00 // 1.04. - 4.04.

# kleine wirtschaft.

di-fr // 11.30 – 15.00

## dienstag.

### Wiener Schnitzel vom Freiland Schwein

Rahm-Gurkensalat

A, C, G, L, O

(Glutenfrei auf Anfrage)

€ 13,90

### Paprika-Feta Strudel

Süss-Saurem Chili Dip / Blattsalat

A, C, G, L, O

€ 11,90

## mittwoch.

### Gekochter Tafelspitz

Rösterdäpfel / Apfelkren

marinierter Babyspinat

L, O

€ 13,90

### Geflämmt Ziegenkäse

Pikanter Couscous / Blattsalat

A, C, G, L, O

€ 11,90

## donnerstag.

### Butterschnitzel vom Bio-Damwild

(aus eigenem Forst)

Rosmarinpüree / Preiselbeer Jus

A, C, G, L, O

€ 13,90

### Kohlrabi-Erbsen Gemüse

Fusilli / Karottengemüse

A, C, G, L, O

€ 11,90

## freitag.

### Gedämpftes Lachsfilet

Rote Linsen / Paprikacreme

D, H, L, O

€ 16,50

### Gemüselasagne

Kräuter Dip / Salatgarnitur

A, C, G, L, O

€ 11,90

### Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Grießnockerl / Frittaten

A, C, G, L

€ 7,00

### Geräuchertes Forellenfilet

Grüner Apfel / Rote Rübe

D, L, O

€ 16,50

### Beef Tartare

Dottercreme / Jungzwiebel / Brioche

A, C, D, G, L, M, O

€ 17,80

oder

€ 22,80

### Innviertler Grammelknödel

Karamellisiertes Chilikraut / Speck

A, C, G, L, O

€ 16,50

oder

€ 22,50

### Trüffelnudeln

Gebeizter Dotter / Schnittlauch

A, C, G, L

€ 21,50

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfel / Blattsalat

Preiselbeeren

A, C, G

(Glutenfrei auf Anfrage)

€ 29,50

## desserts.

### Apfel Cheesecake im Glas

C, G, H

€ 7,50

### Schoko-Mousse Tarte

Vanilleespuma

C, G

€ 8,50

### Marillen Palatschinken

Hausgemachte Wachauer

Marillenmarmelade

A, C, G, L, O

1Stk.

€ 4,00

2Stk.

€ 7,00

Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere