



Vorspeisen

Vogel salat mit Speck & Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	8,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart	11,80
Beef Tatar mit Toast	14,80
Melonen mit Rohschinken und Beeren	12,80
Burrata mit Pesto & buntem Paradeisersalat	13,80
Frittierte Sardinen auf grünem Salat mit Oliven, Paradeiser & Chili-Limettendip	13,80

Suppen

Erdäpfel-Schwammerlsuppe mit Speck	6,20
Garnelen-Kokoscremesuppe mit gebratener Garnele	6,20
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80



Saisonkarte

Gebackener Sommerkürbis mit Petersilerdäpfeln & Knoblauchsauce	14,80
Schwammerlstrudel auf Paprikacreme mit Petersilerdäpfeln	15,80
Eierschwammerln geröstet mit Ei, grünem Salat und Petersilienerdäpfeln	19,80
Eierschwammerln a la creme mit Serviettenknödeln	19,80
Hühnerbruststreifen mit Pilzen & Schwammerln mit Paprika und Spinattagliatelle	17,80
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	16,80
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	19,80

Weinempfehlung

Glas Grüner Veltliner DAC vom Dürnberg, Falkenstein	1/8	4,20
Glas Rosé Miraval Studio von Jolie & Pitt, Provence	1/8	4,80

G|M



Aus unserer Nachspeisenküche

Frischer Zwetschken-Birnenstrudel	7,80
Hausgemachter Zwetschkenknödel mit Butter & Bröseln	3,90
Hollerkoch mit Zimteis	7,80
Frische Beeren mit Joghurt und Eis	7,80
Marmeladepalatschinken	6,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	7,80
Topfenpalatschinken aus der Pfanne	7,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	4,80
Käseteller (Brietorte, Bergkäse, Parmesan) mit Butter und Oliven	9,80
Gelbmanns Salzburger Nockerl für 2-3 Personen	16,80