



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
Wiener Schnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter & Toast	14,80
Sautierte Steinpilze auf Blattsalat mit Rohschinken	14,80



SUPPEN

Erdäpfel-Schwammerlsuppe	6,20
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kernen	6,20
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80



SAISONKARTE

Gebackener Sommerkürbis mit Petersilerdäpfeln & Knoblauchsauce	14,80
Waldpilzrisotto mit Paprika & Parmesan	16,80
Karfiol mit Schinken & Hollandaise überbacken mit Petersilienerdäpfeln	15,80
Eierschwammerln geröstet mit Ei, grünem Salat und Petersilienerdäpfeln	19,80
Eierschwammerln a la creme mit Serviettenknödeln	19,80
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartare	24,80
Beiriedschnitte mit Karfiolrisotto & sautierten Pilzen	24,80



WEINEMPFEHLUNG



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

AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Frischer Zwetschken-Birnenstrudel	7,80
Hausgemachter Zwetschkenknödel mit Butter & Bröseln	3,90
Hollerkoch mit Zimteis	7,80
Nougatmousse mit Nektarinen-Beerensalat	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