



---

## VORSPEISEN

<b>Vogersalat</b> mit Speck & Ei	7,20
<b>Spanferkelsulz</b> mit Zwiebel und Kernöl	8,20
<b>Matjesfilet</b> nach Hausfrauenart	11,80
<b>Beef Tatar</b> mit Toast	14,80
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Rucola und Grana	14,80
<b>Wiener Schnecken</b> mit Knoblauch-Kräuterbutter & Toast	14,80
<b>Gebackener Brie</b> in Haselnußpanier auf Blattsalat mit Mango und Feigensenf	13,80

---

## SUPPEN

<b>Ungarische Krautsuppe</b>	6,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl & Kernen	6,20
<b>Leberknödelsuppe</b>	4,80
<b>Frittatensuppe</b>	4,80



## SAISONKARTE

<b>Tagliatelle</b> mit Spinat und Pilzen in Rahmsauce	15,80
<b>Hühnerbruststreifen</b> mit Paradeiser, Mais & Chili gebraten mit Erdäpfel-Gemüsetaler	16,80
<b>Hirschrückenmedaillons</b> in Rahmsauce mit Weintrauben, Speck und Broccoli mit Erdäpfelkroketten	24,80
<b>Hirschragout</b> mit Serviettenknödeln und Preiselbeerbirne	19,80
<b>Gebackene Steinpilze</b> mit Sauce Tartare	24,80

## WEINEMPFEHLUNG

Glas <b>Grüner Veltliner DAC</b> vom Dürnberg, Falkenstein	1/8 4,20
Glas <b>Cuvee „CMB“</b> von Ernst Triebaumer	1/8 5,80

---

## AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

<b>Frischer Apfelstrudel</b> vom Blech	6,80
<b>Hollerkoch</b> mit Zimteis	7,80
<b>Beereneisbecher</b> mit Schokolade-, Pistazien- und Vanilleeis	7,80
<b>Marmeladepalatschinken</b>	6,80
<b>Preiselbeerpalatschinken</b>	7,80
<b>Schokoladepalatschinken</b> mit Nüssen und Schlagobers	7,80
<b>Topfenpalatschinken</b> aus der Pfanne	7,80
<b>Tichys Eismarillenknödel</b> mit Schlag	4,80
<b>Käseteller</b> (Brietorte, Bergkäse, Parmesan) mit Butter und Oliven	9,80
<b>Gelbmanns Salzburger Nockerl</b> für 2-3 Personen	16,80