

Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 8,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,50
Hausgemachte Brombeer-Limetten Limonade 0,4l	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc „Flora“ aus der Magnum	0,1l	€ 6,50
	Weingut Sabathi / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Weiß	2013 Pinot Blanc /WB, gereift)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Zehetbauer / Burgenland	0,2l	€ 13,50
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 13,00

Geeistes Süppchen von der Charentais-Melone mit Garnelen	€ 14,00
<i>Chilled Charentais melon soup with prawns</i>	

Tatar vom Innviertler Weideochsen mit sautierten Pfifferlingen, Chiliöl und Wachtelspiegelei	€ 20,50
<i>Tartare of Innviertel pasture-reared beef with sautéed chanterelles, chilli oil and a fried quail's egg</i>	



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 22,50
<i>Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon</i>	

Innviertler Milchkalbsrahmgulasch mit hausgemachten Topfenspätzle und kleinem Salat	€ 28,00
<i>Innviertel-Style Milk-Fed Veal Cream Goulash with Homemade Quark Spätzle and a Small Salad</i>	



Marmoriertes Schokoladenmousse mit Kirschragout und Vanilleeis	€ 13,50
<i>Marbled Chocolate Mousse with Cherry Ragout and Vanilla Ice Cream</i>	

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.