

VORSPEISEN

Rindercarpaccio <i>GH</i>	
<i>Ruccola, sautierte Pilze</i>	€ 16,70
hausgemachte Wildterrine	
<i>mit Waldorfsalat</i> <i>CGH</i>	€ 16,70
Beef Tartare mit Toast <i>ACDM</i>	€ 18,70
Tafelspitzsülzchen auf Käferbohnencreme	
<i>mit Vogerlsalat</i> <i>GL</i>	€ 15,70

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftsuppe <i>L</i>	€ 4,70
<i>mit Grießnockerl</i> <i>ACG</i>	
<i>mit Frittaten</i> <i>ACG</i>	
<i>mit Fleischstrudel</i> <i>AC</i>	
<i>mit Kaspressknödel</i> <i>ACG</i>	
<i>mit Leberknödel</i> <i>ACG</i>	€ 5,20
Paradeiser-Krautsuppe <i>L</i>	€ 6,70
Spargelcremesuppe <i>FG</i>	
<i>mit Räucherlachs</i>	€ 7,70
Saiblingscremesuppe <i>ACGF</i>	€ 7,70

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinderwiener mit Pommes <i>AC</i>	€ 8,70
Grillwürstel mit Pommes	€ 8,70
Fischstäbchen	
<i>mit Petersilerdäpfel</i> <i>ACD</i>	€ 8,70

VEGETARISCHE GERICHTE

Original Kärntner Kasnudln	
<i>gefüllt mit Kräutertopfen</i>	
<i>mit kleinem grünem Salat</i> <i>ACG</i>	€ 14,90
Bärlauchknödel <i>mit kl. Salat</i> <i>ACG</i>	€ 14,90
Gemüsestrudel <i>auf Kräutersauce</i>	
<i>mit kleinem Salat</i> <i>ACG</i>	€ 15,70

SALATE

Gemischter oder Grüner Salat <i>M</i>	€ 6,70
Kleiner Beilagensalat <i>M</i>	€ 4,90
Vitalsalat <i>mit Mangodressing</i>	
<i>und gebratenen Hühnerstreifen</i>	€ 16,70
Rinderfiletspitzen <i>AHM</i>	
<i>auf Blattsalaten</i>	€ 25,70

ZUM NACHTISCH

Powidl-Zimt Palatschinke <i>ACG</i>	€ 4,90
Marillen Palatschinke <i>ACG</i>	€ 4,90
Lebkuchen Panna Cotta <i>auf</i>	
<i>Himbeerspiegel, Granola</i> <i>AG</i>	€ 7,70
Schokosoufflé <i>mit Eis</i> <i>ACG</i>	€ 7,70
gebackene Apfelringe	
<i>mit Vanilleeis</i> <i>AG</i>	€ 4,90
Apfel- oder Topfenstrudel	€ 4,90
<i>AC</i> <i>ACG</i>	

FISCHE AUS DER REGION

Ausseer Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel <i>D</i> (ca 40 dag) per dag €	0,80
Filet vom Ausseer Saibling gebraten auf Zitronen-Thymianrisotto <i>D</i>	€ 26,70
Geräuchertes Saiblingsfilet auf Belugalinsensalat und roten Zwiebeln <i>D</i>	€ 19,70

SPEZIALITÄTEN AUS WALD UND WIESE

Rehragout mit Nockerl und Preiselbeeren <i>ACG</i>	€ 19,70
Wildschweinfilet auf Eierschwammerlsauce, mit Kroketten <i>ACG</i>	€ 27,70
Maishendlbrust mit Paradeisrisotto, Portweinjus <i>GL</i>	€ 19,70
Lammstelze mit Rosmarinerdäpfel und Speckbohnen <i>L</i>	€ 22,70
Lammkronen mit Ratatouillegemüse und Polentamond <i>CGL</i>	€ 32,70

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Rumpsteak mit Braterdäpfel und Grillgemüse <i>G</i>	€ 29,70
Filet vom Almochesn auf Pastinakencreme, mit Mandel-Brokkoli <i>GH</i>	€ 35,70
Wiener vom Kalb mit Reis & Preiselbeeren <i>ACG</i>	€ 24,70
Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfel <i>ACL</i>	€ 23,70
Cordon Bleu mit Reis <i>G</i>	€ 19,70
Grillteller mit Röstgemüse und Potato Wedges <i>G</i>	€ 23,70

Am Abend berechnen wir € 3,50 Gedeck pro Person