

Traditionelle Wirtschaftskultur

Vorspeisen und Zwischengerichte

Die Nudelsuppe 15

Consomme double mit Sherry, hausgemachte Nudeln, julienne gemüse

Paprizierte Krautsuppe 13

Feine Beinschinken- & bunte Paprikastreifen gebraten, Sauerrahm
(vegetarisch ohne Beinschinken)

Klares Safran-Weißwein-Fischsuppchen 18

pochiertes Kabeljaufilet, grüner Spargel, Zucchinirollchen

Beef Tartar (handgehackt, vom Rindslungenbraten) 28

confierter Eidotter, Avocadonockerl, Pastinakenchips,
Chili- und Wasabimayonnaise, gebranntes Vorschussbrot

Wachtelbrust rosa gebraten 20

cremige Pilzsauce, gebratene Asia-Nudeln, Jungzwiebel

Ziegenkäse geflammt mit Honig FLEISCHLOS 18

Selleriecreme, Melanzani, Paradeiserragout, Pilzduvelles

2 Stück kleine Innviertler Grammelknödel 16

cauwarmes Chicoréau, Bratensaftterl

Flusskrebs „Piri Piri“ (leichte Schärfe) 31

Knoblauch, Chili, gebranntes Vorschussbrot

Weiches Land-Ei in Panko brösel knusprig gebacken FLEISCHLOS 18

Kartoffelcreme, geschmolzter Kartoffel, geröstete Chilibrösel, Zitronengel