

Traditionelle Wirtshauskultur

Vorspeisen und Zwischengerichte

Die Nudelsuppe 15

Consomme double mit Sherry, hausgemachte Nudeln, Juliengemüse

Paprizierte Krautsuppe 13

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

Klares Safran-Weißwein-Fischsüppchen 18

pochiertes Kabeljaufilet, grüner Spargel, Zucchinirollchen

Beef Tartar (handgehackt, vom Rindslungenbraten) 28

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

Nachtelbrust rosa gebraten 20

cremige Pilzsauce, gebratene Asia-Nudeln, Jungzwiebel

Ziegenkäse gebläht mit Honig FLEISCHLOS 18

Selleriecreme, Melanzani, Paradeiserragout, Pilzduvelles

2 Stück kleine Innviertler Grammelknödel 16

lauwarmes Chilikraut, Bratenisafterl

Flusskrebse „Piri Piri“ (leichte Schärfe) 31

Knoblauch, Chili, gebranntes Vorschussbrot

Weiches Land-Ei in Pankobrösel knusprig gebacken FLEISCHLOS 18

Kartoffelcreme, geschmorter Karfiol, geröstete Chilibrösel, Zitronengel