

Lieber Gast,

in unserem Restaurant werden alle Gerichte frisch gekocht, sowie ohne Geschmacksverstärker und künstliche Konservierungsstoffe zubereitet.

Die Verwendung von Produkten unserer heimischen Bauern liegt uns sehr am Herzen. Sie werden es schmecken. Guten Appetit!

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Tagesgerichten. Gerichte mit ♦ sind vegetarisch

A warme Kleinigkeit

Feuerflecken – dünner, im Ofen gebackener Brotteig. Ideal zum Salat oder als Snack. Wähle aus 3 Sorten:

- ♦ **Feuerflecken Pinzgau:** ^{A G M} **6,70**
Sauerrahm, Paprika, Asmonte-Käse, luftgetrocknetes Pinzgauer Rind
- ♦ **Feuerflecken Tirol:** ^{A G M} **6,70**
Sauerrahm, Kartoffel, Speck, Zwiebel, Bergkäse
- ♦ **Feuerflecken Knoblauch:** ^{A G} **4,30**
Sauerrahm, Knoblauch, Asmonte-Käse
- ♦ **Frühlingscremesuppe vom Bio-Huhn** ^{G L O} **4,60**
- ♦ **Tafelspitzbouillon** ^{LF} mit Kräuterfrittaten ^{A C G} **4,20**

A kalte Kleinigkeit

- ♦ **Gemischter kleiner Biosalat** ^{O G L} mit Waldknäckebrot ^{A H} **4,60**
- ♦ **Gemischter Biosalat** ^{O G L} mit Waldknäckebrot ^{A H} **6,60**
- ♦ **Nussbrot** ^{A H} mit Salz und 100% BIO-Hanfaioli (Ölsieger 2016) **2,80**
- ♦ **Nussbrot** ^{A H} mit Tomatenaufstrich ^O (Vegan) **3,20**
- ♦ **Nussbrot** ^{A H} mit Zucchini-aufstrich ^O (Vegan) **3,20**
- ♦ **Hausgemachtes Nussbrot** ^{A H} **1,--**

Hauptgerichte

- ◆ Wiener Schnitzel ^{A C} vom Schwein 11,90
mit Petersilienkartoffel ^G und Preiselbeeren
- ◆ Überbackene Topfenockerl ^{A C G} und Kartoffelroulade ^{A C G}
auf Gemüseragout ^L 12,90
- ◆ Mit getrocknete Tomaten gefüllte BIO-Hühnerbrust ^G 15,30
gemischter Biosalat ^{0 G L} und Kartoffel ^G
- ◆ Gebratene Filets von der Tauernforelle ^D 16,20
mit cremigem Brennesselspinat ^G und Bio-Dinkel ^L
- ◆ Grillwürstel ^{A F} mit Pommes frites 6,60

Unsere hausgemachten Desserts

- ◆ Baumflechtenparfait ^{A C G 0} mit Baumkuchen und Früchten 6,50
- ◆ Germknödel ^{A C G} mit Butter ^G/Mohn oder Vanillesauce ^G/Mohn 7,50
- ◆ Kaiserschmarrn ^{A C G} mit Zwetschkenröster ^G oder Preiselbeeren 8,50
- ◆ Palatschinken ^{A C G} mit Heidelbeerragout ⁰ und Vanilleeis ^G 6,80
- ◆ Heidelbeerkuchen ^{A C G} 3,10
- ◆ Apfelstrudel ^{A C G H} / mit Sahne ^G 3,10 / 3,70
- ◆ Apfelstrudel ^{A C G H} mit Vanilleeis & Sahne ^G oder Vanillesauce ^G 4,80

Allergeninfo gemäß Codex-Empfehlung:

Glutenhaltiges Getreide ^A Krebstiere ^B Eier von Geflügel ^C Fisch ^D Erdnüsse ^E

Sojabohnen ^F Milch ^G Schalenfrüchte ^H Sellerie ^L Senf ^M

Sesamsamen ^N Sulfite ⁰ Lupinen ^P Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische ^R

Pinzgauer Rind, Huhn, Schweinefleisch, Lamm, Ziege, Wild, Süßwasserfische,
Gemüse, Pilze und Beeren sowie Salat kaufen wir saisonal von unseren einheimischen Bauern.

Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Äpfel beziehen wir aus versch. Regionen Österreichs.

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer