Wir empfehlen - ein Glaser‘l vorweg -

„Rebenspiel Brut“ Grüner Veltliner Sekt 0,1 l 5,10
frisch gepresster **Orangensaft** oder Apfel-Karottensaft 1/8 4,40
Limoncello Sprizz 0,25 6,90 Alpin Sprizz – Limone-Bergkräuterlikör mit Prosecco ¼ l 6,90
Lillet Berry – Lillet, Tonic, frische Beeren ¼ 5,90

Mittagsmenü ´s

2 Gang 14,90
3 Gang + 4,00

2 Gang 12,90
3 Gang + 4,00

Französische Zwiebelsuppe oder kleiner Blattsalat

Gefüllte Kalbsbrust
Erbsenreis | Natursafterl

Schinken-Nudelauflauf
Tomatensalat

Joghurtmousse mit frischen Früchten

Vorspeisen und Suppen

Bärlauchcremesuppe
Bärlauch- Frischkäseroulade 8,90

Hausgemachtes Beef Tartare vom Bio-Rind
Trüffelmayonnaise | Brioche | Wachtelei | Kapernbeeren 18,90

Gurkenkaltschale
Räucherlachsnockerl 8,50

mit besten Empfehlungen

Tafelspitz vom Bio-Rind im Kupferpfand ‘l 26,50
Rösterdäpfel | Cremespinat | Wurzelgemüse | Apfelkren | Schnittlauchsauce
mit Suppeneinlage (Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel) +4,00

Luzifers Dream Burger vom Bio-Rind 19,50
Rucola | Zwiebel | Tomaten | Speck | Potato-Wedges | Sour Cream-Dip

Krustenbraten vom AMA - Schweinsbrüst’l 18,90
Semmelknödel | Krautsalat | Biersaft’l

Feines Beuscherl vom Junglamm (Tauernlamm)
Semmelknödel 19,20

Bärlauchknödel
Spargelragout 18,90

Kitzragout (Tauernlamm)
Serviettenknödel | Spargelspitzen 18,90

Fischgrillteller (Lachs, Zander und Skrai)
Spargelrisotto | Ofentomaten 22,90

Gebackenes Ziegenkitz vom Tauernlamm und gebackener Spargel
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren 23,50

Leichtes Suppenfondue „Shabu“ ab 17:00 Uhr
Feinstes Rehfilet | Jasminreis | frisches Gemüse und Pilze
hausgemachte Saucen : Soja-Essig-Limette und Sesamsauce
ab 2 Personen 29,90/Person