

## Drinks

		Euro
Glas Schilcher-Granatapfel-Spritz		6,90
<i>Gut für die Abwehrkräfte:</i>		
Hauseigener Apfelsaft, warm, mit Ingwerschnaps	0,2l	3,80
<i>Alkoholfrei</i>		
Hausgemachte Kräuterlimonade	0,5l	4,20
Warmer hauseigener Apfelsaft	0,2l	2,80

## Vorspeisen und Suppen

Kleiner gemischter Salatteller		4,50
Haugeräuchertes Meiserl auf herbstlichen Salat mit Kren		7,50
Chiemsee Renkenmatjes mit Liebstöcklpüree, Äpfel und Zwiebeln		8,90
Entensülzeckerl mit Zwiebelvinaigrette und Salatgarnitur		8,50
Entenconsomme mit Kohlrabitascherl		6,50
Leberknödlsuppe		5,90
Pfannenkuchensuppe		4,20
Rote Bete Chillicremesuppe		5,50

## Dessert

Steirisches Eisdessert „Klapotetz“		7,20
Schokoladenmousse mit Cocos-Ananaseis		7,20
Amarena Kirscheis mit Eierlikör und Sahne		7,50
Dessertvariation		7,80

# Tageskarte

Wollwurstl mit Kartoffelsalat und Bratensauce	6,80
Sous vide gegartes Kalb mit Pastinakenpüree, Karotten und Topinambur	22,00
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödl und Kartoffelsalat	12,00
Lüngerl vom Achenmühler Mangalica mit Semmelknödl und Sauerrahm	9,80
Gamsgulasch mit Butterspätzle und Gemüse	14,80
Frisches Gamsbratl mit Kartoffelpüree und bayrischem Kraut	16,50
Gesottenes Samerberger Rindfleisch mit Krensauce, Kartoffeln und Mangold	16,70
Lendensteak vom Samerberger Rind mit bunten Mellaland-Kartoffeln und Gemüse	24,00
Kartoffelgnocchi „Carbonara“ mit Speck, Lauch und frischem Parmesan	14,80
Bavettesteak und Pulled Pork mit Süßkartoffelfries und Ofenpaprika	20,50
Kürbis-Risotto mit schwarzem Pfeffer, Frischkäse und Wildkräutern	15,90
Laxforellenfilet mit Kartoffelstampf und geschmorten Tomaten	18,90

Alles kann alles enthalten! -Allergiker bitte beim Chef nachfragen  
Für Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.

## Unsere Weinempfehlung:

0,2l Pinot Noir, Burgenland	8,00
0,2l Steirisches Trinkvergnügen (Cuveé), Steiermark	7,00
0,2l Scheurebe, Steiermark	6,80

1.11.2020

Heute bis 15 Uhr warme Küche

Ab 16 Uhr schließen wir bis voraussichtlich

02.12.2020