

## Klassiker

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 12,90  
6 Stk. gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

—

klare Rindssuppe mit hausgemachten  
Frittaten oder Grießnockerl 6,50

—

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,90  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 26,90  
Braterdäpfel aus dem Pfandl

frisch gebackenes 1/2 Landhenderl 24,50  
gemischter Salat

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 26,90  
Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Bachsaibling im Ganzen 27,50  
Petersilienerdäpfel / grüner Salat  
oder  
frisches Gemüse / grüner Salat 30,50

Hauchdünne Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade  
2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00  
Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 6,50

Gedeck 4,00

(div. Brotsorten / Butter/ hausgemachte Aufstriche)

## Aktuell

knuspriges Spanferkel / mariniertes Chinakohl / Sojabohne / Chilimayonnaise 20,50

Carpaccio vom Jungrind / eingelegte Eierschwammerl / Röstzwiebelmayo 18,50

\*\*\*

klare Rindssuppe / Leberknödel oder Fleischstrudel 6,50

Schaumsuppe von Marille & Karotte / Hummercroustillant 13,50

\*\*\*

**Geschmorte Stelze vom Almtaler Milchlamm 34,50**

Paprika-Auberginen Perlgrauen / gebratener Karfiol

**rosa Brust von der Challans Ente 39,50**

Schmorkarotte / Selleriecreme / Feigenchutney

**Gulyas von Milchkalbszüngerl und Eierschwammerl 28,50**

Frischkäse Crespelles

**Steinpilze a la crème 22,00 / 35,00**

Semmelknödel

\*\*\*

Brie de Meaux / Camembert

von Maître Antony 12,50

\*\*\*

Zwetschkenknödel / Röster / Vanilleeis 11,00

Topfen-Marillenstrudel 7,50