

## ALS VORSPEISE

**Caesars Salat**  
mit gegrillter Brust vom Landhendl  
€ 10,80

**Erdäpfel-Zwiebel-Quiche**  
auf buntem Salatbeet  
mit Olivenöl und Passionsfruchtessig  
€ 9,80

**Petersilien-Couscous-Salat**  
mit frischen Tomaten und Leinöl  
€ 7,80



## AUS DEM SUPPENTOPF

**Bisque von Riesengarnelen**  
mit flaumigen Frischkäse-Nockerl  
€ 5,20

**Schaumsüppchen vom Zitronengras**  
mit Falafel  
€ 5,20



**Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse**  
wahlweise mit  
Kräuterfrittaten,  
Grießnockerl  
oder Kaspressknödel  
€ 3,00

## FÜR UNSERE VEGETARIER

**Hausgemachte Vollkorn-Tagliatelle**  
mit grünen Bohnen, Rucola-Pesto  
und Pinienkernen  
€ 10,50



**Pikante Topfenknödel**  
auf Kohlrabi-Tomaten-Ragout  
mit Sakura Kresse und gereiften Parmesan  
€ 10,20

## FRISCHER FISCH

**Gegrillter Bachsaibling**  
mit Mandelbutter  
und buntem Erdäpfel-Cassoulet  
mit Rucola-Pesto  
€ 15,90

**In Mie de Pain gebackenes Lachsmittelstück**  
mit Frischkäse-Kräuter-Fülle  
auf Sellerie-Püree  
€ 17,90

**Riesengarnelen, Jungzwiebeln,  
frische Tomaten und grüner Curry  
aus dem Wok**  
mit Nussreis  
€ 18,90

## **ALS HAUPTGERICHT**

**Wiener Schnitzel vom Ybbstaler Bio Kalb**  
mit Petersilienerdäpfel  
und gemischtem Salat  
€ 17,50

**Gekochter Tafelspitz**  
mit Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce  
€ 14,50

**Knusprige Spanferkelstelze**  
**im Knoblauchsafte**  
mit Mostviertler Frühlingsrolle  
und gebackenen Erdäpfeln  
€ 14,50

**Rosa gebratene Rinderflanke**  
auf bunten Barbecue-Bohnen  
und getrüffeltem Erdäpfel-Kräuter-Püree  
€ 19,80

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

**Das Beste von der Zartbitterschokolade**  
€ 5,20

**Gedeckter Apfelkuchen**  
mit Vanillesauce und Schlagobers  
€5,20

**Beeren-Kokos-Shake**  
Schokosorbet  
€ 5,20



**Wiener Eiskaffee**  
mit Vanilleeis und Schlagobers  
€ 5,50

**Käseauswahl**  
mit Trüffelhonig und Gebäck  
€ 8,20