

VORSPEISEN UND SALATE

WINTERLICHES ROTE RÜBEN TARTARE
mit Pilzvinaigrette und Essigschalotten 9,90

CARPACCIO VOM MUSKATKÜRBIS
mit Hirschrohschinken, Kernölmayonnaise
und kleinem Salatbouquet 11,50

BLATTSALATE MIT HAUSGEMACHTEM
DRESSING UND CROUTONS 4,90

GEMISCHTER SALAT 5,50

AUS DEM SUPPENTOPF

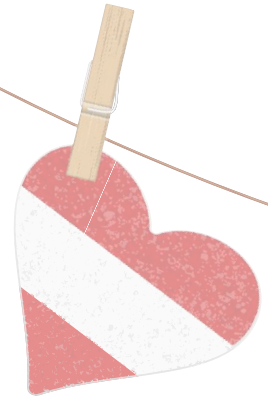
KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten 4,10
mit Grießnockerl 4,10

MARONICREMESUPPE
mit Ofenfeigen 5,20

POST KLASSIKER

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein oder von der Pute 13,50/14,50
in Butterschmalz geschwenkt, mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites



CORDON BLEU

vom Schwein oder von der Pute 14,50/15,50
in Butterschmalz geschwenkt, mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites

Dazu kalt gerührte Wildpreiselbeeren,
Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch.

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

vom Bio-Jungstier mit Butternudeln und
Röstzwiebel 19,90

GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL

mit Cremepolenta und Speckbohnen 16,90

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Rotkraut und Haselnussschupfnudeln 21,50

VEGI KLASSIKER

GEBRATENES LACHSSTEAK

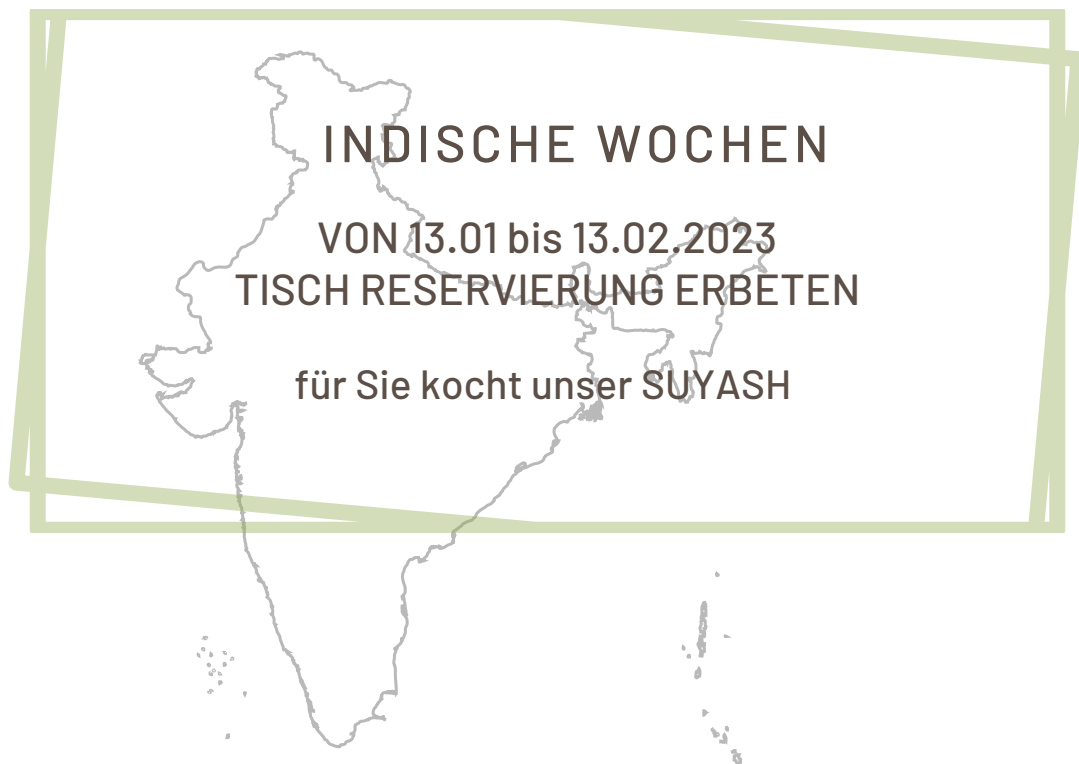
auf thailändischer Gemüsepfanne, dazu Jasminreis 18,50

SPINATKNÖDEL

Ofenkürbis und Nussbutter- Parmesanschaum 13,50

SELLERIESTEAK (VEGAN)

mit bayrischem Kraut, Kartoffelrösti und Pilzjus 12,90



SÜSSER ABSCHLUSS

KÜRBISKERNPARFAIT

mit Apfelkompott und Kürbiskerncrumble 7,90

BAYRISCHE CREME

mit Rotweibirne und Lebkuchen-Brownie 8,20

"FEUERKOGEL IM HEMD"

gedämpftes, weisses Schokoküchlein mit
Schokoladensauce, Weichselragout und Vanilleeis 8,90

Zertifizierter Betrieb

Unser Unternehmen wird jedes Jahr CO2-neutral zertifiziert.

Regionalität & Saisonalität

In unserem nachhaltigen Restaurant werden hochwertige Produkte aus der Region serviert, sodass die Transportwege möglichst kurz bleiben.

Keine Verschwendung

Lebensmittelverschwendung kommt in der Gastronomie leider oft vor - wir bemühen uns, den Abfall so gering wie möglich zu halten!

Miteinander

In unserem nachhaltigen Restaurant wird Gleichberechtigung von allen Mitarbeitern gelebt und ist fixer Bestandteil des Konzepts.

Verantwortungsvoller Konsum

Vom sorgsamem Umgang mit Wasser und Strom bis hin zu den Stromtankstellen achten wir auf Ressourcenschonung.

Nachhaltig urlauben

Der Umweltschutz liegt uns nicht nur beim Essen am Herzen - vom Restaurantbesuch bis zum Urlaub in unserem nachhaltigen Hotel möchten wir mit gutem Beispiel vorangehen!