Speisenkarte
12. November 2026

Herbstliche Erfrischung:
hausgemachte Limetten-Ingwerlimonade 0,5L/5,90
Unsere Aperitifempfehlung:
Bio-Spritz oder Hugo 6,90

Griebenschmalz mit Hausbrot 6,90
Feldsalat mit Weißbrotwürferl und Kürbiskernöl 11,90
Rote Bete-Carpaccio, eingelegte Kürbis, Feldsalat, Parmesan 12,90
Breznknödel-Carpaccio, eingelegte Kürbis, Feldsalat, Parmesan 13,90
Herbstsalat mit Balsamico-Dressing 11,90
dazu
- *gebratene Austernpilze 16,90*
- *gebratene Putenbruststreifen 18,90*
- *gebratene Hendlbrust und Chilisoße 23,90*

Südfranzösische Fischsuppe(w, k) mit Sauce Rouille und Baguette 18,90
Kaspressknödelsuppe 7,90
Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannenkuchen 6,90
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kerndl 8,90
Kerbelrahmsuppe mit Weißbrotwürferl 8,90

Vegan
Bowl: gebackener Kürbis, Tofu, Karotten-Selleriestifte, geröstete Chiasamen, CousCous, Feldsalat, Kernöldressing 20,90

Vegetarisch
Hausgemachte Ravioli, Gorgonzola-Spinatfülle dazu Schwammerl, Hokkaido, Lauch, Salatspitzen, Parmesan 24,90
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Schwammerl-Spinatfülle, Butter, Parmesan 18,90
Kaspressknödel mit Wirsinggemüse und Feldsalat 20,90

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Ruccolasalat 23,90

Vom Bioland-Kalb, Betrieb Johannes Reindl, Eisenhofen:
Sauers Kalbslüngerl mit Semmelknödel 13,90
Gebackene Kalbsbries-Milzwurst mit Kartoffel-Feldsalat 15,90
Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Salat 32,90

Schussfrisch aus dem Revier von Hanni Blank in Schlipps:
Rosa gebratener Rehrücken, Wacholdersoße, Spätzle, Wirsinggemüse 38,90
Rehragout mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 23,90

Gebackenes Kabeljaufilet(w) mit Remoulade und Kartoffel-Feldsalat 24,90
Bachsaiblingsfilet(k, Fischzucht Nadler, Inh. Kurz) mit Grünkohl und Kartoffeln 27,90

Liebe Gäste, wir verwenden Gelbweizen aus unserer eigenen Bioland-Landwirtschaft. Dieser Gelbweizen wird in der Wolfmühle in Forstinning für uns vermahlen. Gelbweizen ist eine alte Getreidesorte mit einem natürlichen gelben Mehlkörper. Im Getreide enthaltenes Karotin und Lutein (Vitamin A) sowie zusätzlich ein hoher Anteil biogener Pflanzenstoffe verleihen diesem Mehl seine goldgelbe Farbe. Aus dem eigenen Bioland-Garten: Salate, Kürbis, Kraut, Wirsing, Blüten, Sommerlauch, Tomaten etc.

Vom Naturlandschwein, Betrieb Hubert Lehmair in Lueg:

Hausgemachte Blut- und Leberwürste, Röstkartoffeln, Sauerkraut 18,90
Saure Leber oder saure Niere mit Röstkartoffeln 19,90
Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat 16,90
Hausgemachte Currywurst mit Pommes frites 12,90
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel(k) und Salat 19,90
Hausgemachte Bergkäse-Grillwürstl mit Kartoffelsalat 12,90
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße und Spätzle 21,90
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat 19,90

Vom Angus-Ochsen, Biohof Markus Wagner, Pobenhausen:

Hausgemachte Ochsenbratwurst(ohne Schwein) mit Röstkartoffeln 12,90
Hörger-Burger, Speck, Käse, Pommes frites, Coleslaw 23,90
Tellerfleisch mit Kren, Kartoffeln, Karotten- und Wirsinggemüse 21,90
Burgunderbraten mit Semmelknödel und Salat 23,90
Salatvariation mit Steak von der Rinderlende 31,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 31,90 mit Käsespätzle 33,90

3 Wochen trockengereifte Rindslende:

Tagliata, Ruccola, Hokkaido, Pilze, Lauch, Parmesan, Olivenöl 32,90

Unsere Dessertempfehlung:
erfrischend und leicht, Zwetschgensorbet aus dem eigenen Garten 4,50

Unser Käsedessert:
Bergkäse(6 Monate gereift), Feigensenf, Brot 9,90

Unsere hausgemachten Desserts:

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) 7,10
Rumtopf mit hausgemachtem Marzipaneis und Gitterhippe 11,90
Zwetschgenpfannenkuchen mit Madagaskar-Vanilleeis 14,90
Zwetschgenbecher, hausgemachtes Vanilleeis, Schlagrahm, Mandelhippe 11,90
Schokoladenmousse, Zwetschgenröster, Haselnußeis, Gitterhippe, x 13,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Mirabellenröster, x 12,90
Bayrische Creme mit Himbeerspiegel, x 8,90
Nussbecher, Schoko- und Haselnusseis, Nüsse, Schlagrahm, Schokosoße 10,90

Hausgemachtes Eis pro Kugel 4,50: Haselnuss, Vanille, Schokoladen, Kokos-(laktosefrei), Zwetschgenrahm, Marzipan, Bananen-Joghurt x enthält Alkohol

Liebe Gäste, wir haben uns verpflichtet ausschließlich biologische Lebensmittel zu verarbeiten. Es werden Herkunft und Verarbeitung durch ein unabhängiges Institut (Kontrollnr. DE-Öko-006) kontrolliert. Alle Zutaten sind ökologisch erzeugt, andere sind ausgezeichnet. k = aus konventioneller Land- oder Teichwirtschaft w = aus Wildsammlung, Wildfang oder Jagd
In allen unseren Gerichten sind alle Allergene. Für genauere Angaben wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Küchenmitarbeiter.