

## ABENDKARTE:

Trio vom Heringssalat weiß, mit Honig Senf und roter Rübe	9,50
Tartar vom Räucherlachs und Avocado, dazu Toast und eingelegtes Gemüse	10,50
Hausgemachtes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar	9,50
Geräucherter Wildschweintrücker aus dem Seewinkel mit Preiselbeer- Oberskren	9,50
Kürbiscreme- oder Schwammerloberscremesuppe	6,50
Krebsenschaumsuppe	8,50
Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen	5,00
<b>Veganes Kürbis- Gemüse Curry</b> mit Reis	17,50
<b>Gebackene Champignons</b> mit Sauce Tartar	17,50
<b>Vegetarisches Tomaten Risotto</b> (a la minute zubereitet), frische Granascheiben dazu gebratene Garnelen	17,50 +9,00
<b>Garnelen am Spieß vom Grill</b> , dazu Wildreis und Sour Cream	25,50
<b>Frisches Störfilet vom Grill</b> , dazu cremige Gemüsenudeln	24,50
<b>Frisches Skreifilet gebraten</b> , dazu Püree von der violetten Karotte, Wildbroccoli	24,50
<b>Frischer heimischer Saibling</b> gebraten, Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter	24,00
<b>Frisches Kabeljaufilet gebacken</b> , dazu Vogerl- Erdäpfelsalat	22,00
<b>Fisch Burger</b> (gebackenes Fischfilet, Sauerteigbrot, Salat, Sauce Remoulade, eingelegte Zwiebelringe, Dippers)	19,00
<b>Rindsragout „Burgunder Art“</b> mit Champignons und eigener Sauce, dazu frische Pappardelle Nudeln	23,00
<b>Knuspriges Schweinsbrüstl</b> , Ofengemüse mit Erdäpfeln, Biersaft	18,00
<b>Rindsfilet medium gebraten</b> , dazu Dippers und BBQ Sauce	29,00
<b>Homemade Pulled Pork Burger</b> (selbst gegarte Schweinsschulter, Cole Slaw, Sauerteig Brot, Whiskey Mayonnaise), dazu Dippers und Ketchup	19,00
<b>Gebratener Lammrücken</b> , dazu gebratene Spalten vom Erdäpfelknödel, glaciertes Gemüse und Rosmarinsaft	26,00
<b>Kalbs Hüftsteak vom Grill</b> , Grillgemüse, Pommes Frites und Sour Cream	25,50
Frische Erdbeeren mit Schlagobers / + Vanilleeis	5,50 /6,50
Heidelbeerenschmarren mit Apfelmus	10,50
Maronireis mit Schlagobers / + Eierlikör	5,- / +1,50

**Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-**