



in Olivenöl gegrillte Pimientos de Padron 12,50

gebeizte Lachsforelle 24,50

Kohlrabi / Buttermilchsud

Vitello tonnato 22,50

Zitronenfilets / gebackene Kapern

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz 15,50

steirisches Kernöl

6 Stück gratinierte Weinbergschnecken 15,50

Aichingers Spezialbutter / Weißbrot

Burrata 17,50

Sesam / Spinat / Tomaten

klare Rinderbouillon: 7,50

mit Frittaten, Fleischstrudel oder Grießnockerl

Tomaten – Kokos – Currysuppe 13,50

Garnelen



rosa gebratener Kalbstafelspitz 37,50
Eierschwammerlrahm / Knödelsoufflé

Wiener Rostbraten – die Beiried geklopft – mit reschem Zwiebel 29,90
Braterdäpfel

gebratene Maishendlsupreme 32,00
Erbsenpüree / Chicorée

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 32,50
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

½ gebackenes Landhenderl 26,50
gemischter Salat

Wildfang Reinake – im Ganzen 36,50
Bachsaibling – im Ganzen 33,50
Petersilerdäpfel / grüner Salat

Buchweizenrisotto 26,50
Mais / wilder Brokkoli

Tagliolini aglio e olio 29,50
Calamari / Grana

Miesmuscheln 24,50
Weißweinsud / Wurzelbaguette

Gedeck 4,50