

GUTES AUS DER KÜCHE IM FRÜHLING



SPEZIALITÄTEN AUS DER FEINKOST

Bio-Bretteljause für Feinschmecker

(auch vegetarisch möglich)

Thum-Bio-Schinken. Bio-Bergkäse. Aufstrich der Saison. Bio-Butter. Kren. Eingelegtes Gemüse. Wurst vom grauen Steppenrind. Saisonale Spezialitäten aus unserer Bio-Feinkost. Sauerteigbrot von der Bäckerei Kasses.

für 1 Person 19

für 2 Personen 36

für 4 Personen 64

Kleine Bio-Bretteljause

(auch vegetarisch möglich)

12,20

Heu&Gabel Toast der feinen Art

Bio-Beinschinken vom Thum. Bio-Bergkäse aus dem Bregenzer Wald. Paradeisermarmelade. Hausgemachte Rohscheiben.

14,90

Vegetarisch: Geräucherter Bio-Schafskäse vom Hautzinger. Basilikum. Paradeisermarmelade. Hausgemachte Rohscheiben.

13,90

So a Kas

Der beste Käse aus unserer Feinkost.

17,90

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Rindsroulade

Erdäpfelpüree.

23,90

Ausgelöstes Backhendl

Petersielerdäpfel.

16,90

Wagyu-Burger vom Demeterhof Helga Bernold

Tomaten. Salat. Hausgemachte Burgersauce. Eingelegte Zwiebeln. Pommes Frites.

22,20

Gegrilltes Pastrami-Käse-Sandwich vom Wagyu-Rind

Pommes. Hausgemachtes Relish.

21,90





GUTES AUS DER KÜCHE IM FRÜHLING

VEGETARISCH

Knusprige Frühkraut-Röllchen Schnittlauchdip.	14,50
Spinatknödel Paradeiser-Pesto. Cocktail-Wildparadeiser von Stekovics. Feta-Käse.	16,90
Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi (vegan) Rucola. Zitronenpfeffer.	16,90
Hautzinger Schafskäse-Burger Ofenparadeiser von Stekovics. Rucola. Pommes Frites.	20,80
Veganer Beyond Burger Rotweinzwiebel. Tomate. Salat. Barbecuesauce. Pommes Frites.	22,20
Hausgemachte Quiche der Woche Salat.	12,50
Frischer Marktsalat	5,90

HAUSGEMACHTES SÜSSES

Apfel- und Topfenstrudel	5,60
Tarte oder Blechkuchen der Woche	6,20
Dessert der Woche	8,90