

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

SCHÜLLER GIN Nr.5 & CALAMANSI			6,5
ROSE SEKT UNDHOF SALOMON			5,9
MOSTELLO „MOSTVIERTLER PORT“			
INNOVATIVE KOMPOSITION AUS BIRNENWEIN UND DESTILLAT VON JOSEF FARTHOFER TROCKEN ODER SÜSS 1/16LTR.			5,5
WERMUTLICH ROSE MIT TONIC			6,5
ROTE RÜBEN.APFEL.SHRUB			
MIT SODA <i>alkoholfrei</i> 3,5	MIT SEKT		5,5
BROMBEER.LAVENDEL.SHRUB			
MIT SODA <i>alkoholfrei</i> 3,5	MIT SEKT		5,5

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK			
BAUERNBROT.WURZELSPECK.ROTE RÜBEN ROSINENBUTTER GANLSCHMALZ.SENFGURKEN			4

VORSPEISEN

PARFAIT VON DER WEIDEGANSLEBER			
SAUERKIRSCHEN.KAKAOERDE.BUTTERMILCHPERLEN.BRIOCHE			15
„RÄUCHERGARTEN“ GERÄUCHERTE NEUBRUCKER FORELLE			
SCHWARZWURZEL.SCHWARZER RADI			15
BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND			
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER			15
CARPACCIO NACH ART DES HAUSES			
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN			15

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN, MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL			4,5
KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE			
SPINATSCHÖBERL			5,9
ROTE RÜBEN.SCHAUMSUPPE			
GEBACKENER APFELKREN.EINKORN			6,9

lieber Gast!

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

Ihr Gastgeber

*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

FLEISCHLOSE GERICHTE

BELUGA LINSEN „VEGAN“

SCHWARZWURZEL.TOPAZAPFEL.ERDÄPFELKUCHEN 16

ROTE RÜBEN.GNOCCHI

BUTTERSALBEI.KREN.GESCHMORTE ROTE RÜBEN.MOOSBERGER PILZE 17

KÜRBIS.EINKORNRISOTTO

FERMENTIERTES ROTKRAUT.NUSSLANDNUSS 16

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN ROTE RÜBEN.GNOCCHI

BUTTERSALBEI.KREN.GESCHMORTE ROTE RÜBEN.MOOSBERGER PILZE 19,5

NEUBRUCKER FORELLENFILET IM KAROTTENFELD

URKAROTTE.KAROTTENPÜREE.BLAUMOHN.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL 26

UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

SERVIETTENKNÖDEL KL. 12 / GR. 16

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

MIT SEMMELKNÖDEL KL. 12 / GR. 16

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER

VOM SCHWEIN

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN 14,9

DAS ORIGINAL VOM KALB

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 23

ZWIEBELROSTBRATEN

VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 23

UNSERE WOCHENSCHMANKERL

GEBRATENE MOSTVIERTLER BIO BAUERNENTE

ERDÄPFELKNÖDEL.ROTKRAUT 27

ROSA GEBRATENES REHFILET

MOSTVIERTLER WALDORFSALAT.SALZSELLERIE
BRATAPFELGEL.SELLERIECREME.MARONIERDÄPFELBÄLLCHEN 37

REHRAGOUT

BAUERNKRAPPEN.KÜRBIS.ROTKRAUT 22

BEIRIEDSCHNITTE ROSA GEBRATEN

BELUGA LINSEN.SCHWARZWURZEL.TOPAZAPFEL.ERDÄPFELKUCHEN 29



Tradition ist nicht die Anbetung der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers.“ (Jean Jaurés, 1910)