



ABENDKARTE

25. bis 29. März 2025

VORSPEISE

Mariniertes Wälderkäsle vom Berlinger Bio-Hof auf Randig mit frischen Salaten und Senfperlen *vegetarisch* 16,-

Knackiger Frühlingsalat von Vorarlberger Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons *vegan* 8,-

SUPPE

Schaumsuppe vom Wurzelgemüse mit Sesamöltopfen und Croûtons *vegetarisch* 9,-

HAUPTGANG

Frische Bärlauchpasta mit gebratenen Pilzen und geriebenem Bergkäse *vegetarisch* 23,-

Linsendal mit Gemüse, „vegane Jakobsmuschel“ aus Kräuterseitling und Duftreis *vegan* 24,-

In Dunkelbier geschmortes Rindsragout mit Spätzle (auf Wunsch: Bärlauchspätzle) und Gemüse 32,-

Zarte Kalbschulter mit Schinkenspeck auf Spinatrisotto und Marktgemüse 34,-

KLASSIKER

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren 22,-

DESSERT

Warmer Apfelcrumble mit einem Vanille-Zimteis 10,-

Sauerrahm-Topfen-Trifle mit Marille und Zwieback 10,-

KINDER

Auch Kindern schmeckt vielfältiges Bio-Essen. Wir bereiten gerne alle unsere Speisen in kleinen Portionen zu oder stellen den Kindern etwas aus unserem Angebot zusammen. Wenn gar nichts zusagt, geht immer:

Wienerle mit Pommes* und Ketchup/Pommes* mit Ketchup 9,-/6,-

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

*Pommes regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz – nicht bio