

Suppen

<i>„Dal“ Indische Linsensuppe mit frischem Koriander</i>	€ 4,90
<i>Getrüffelte Pastinakencremesuppe mit Croutons</i>	€ 5,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Gemüseeinlage</i>	€ 4,90

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

<i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot</i>	€ 8,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,80
<i>Gegrillte Avocado mit einem Couscoussalat</i>	€ 10,90
<i>Gebratener Scamorza auf gerösteten Walnußbrot mit Salatbouquet</i>	€ 9,90
<i>Lauwarmes Carpaccio vom Zickleinrollbraten mit Tsatsiki</i>	€ 12,90
<i>Getrüffelt Entenleberparfait auf Feldsalat</i>	€ 8,90
<i>„Merguez“ französische Lambratwürstl auf einem Blaukrautsalat mit Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,90
<i>„Carne Salada“, Carpaccio von der gebeizten Rinderhüfte</i>	€ 11,90
<i>Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust auf Vogerlsalat</i>	€ 11,90

* bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

Hauptgerichte

<i>Mit Feige und Walnuss gefüllte Teigtaschen in Salzeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>„Dal“ Indisches Linsencurry mit Basmatireis, Capati und frischem Koriander</i>	€ 12,90
<i>Eine viertelte knusprige Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 13,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>Kassler mit Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	€ 15,90
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 16,90
<i>Kalbstafelspitz mit frischem Kren, Petersilienkartoffel und Wirsinggemüse</i>	€ 17,80
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>In Rotwein geschmorte Lammkeule, dazu Rahmkartoffel und Salat</i>	€ 17,90
<i>Südtiroler Hirschragout mit Haselnussspätzle, dazu Salat und Preiselbeeren</i>	€ 17,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 16,90
<i>Frische Muscheln im Weißweinsud</i>	€ 12,90

Dessert

<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90
<i>Quittensorbet</i>	€ 4,90
<i>Himbeertopfenschaum</i>	€ 4,90