

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Holunderblütensirup und frischen Himbeeren	€ 9,50
Lavendel-Spritz mit Blaubeeren und frischer Minze	€ 9,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,80
Hausgemachte Himbeer-Limetten Limonade	€ 6,80

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 7,00
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 14,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Paul Achs / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2025 Rosé "Sommer in der Flasch'n" (ZW / SY / SL)	0,1l	€ 7,00
	Weingut Strommer / Leithaberg	0,2l	€ 14,00

Carpaccio und Tatar vom Innviertler Weideochsen
mit Zitronenmayonnaise und Wachtelspiegelei

€ 22,00

*Carpaccio and steak tartare made from Innviertel pasture-raised beef,
served with lemon mayonnaise and a fried quail egg*



Dreierlei vom Bayrischem Reh (Pflanzerl, Ragout, Nüsschen) mit
Zwetschgenblaukraut und Kartoffesellerie pürre

€ 42,00

*Three Ways to Enjoy Bavarian Venison (Stuffed Venison, Ragout, Venison Nuggets)
with Plum-Glazed Red Cabbage and Mashed Potatoes and Celery*

Rücken vom Innviertler Milchkalb mit hausgemachten
Nudeln, grünem Spragel und Morchelrahmsauce

€ 44,00

*Innviertel milk-fed veal loin with homemade
pasta, green asparagus and morel cream sauce*

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.