SUPPEN & VORSPEISEN

TAGESSUPPE DER SAISON

Fragen Sie unser Service-Personal
6

RINDERKRAFTBRÜHE

Geröstete Brezen I Röstzwiebeln I Kräuter
5,5

AB INS BEET

Kleiner Salatteller der Saison
5

AB INS HOCHBEET

Großer Salatteller der Saison
9

GRIEBENSCHMALZ

Gurke I Tomaten I Zwiebeln I Brot
7,5

CARPACCIO VOM RIND

Kirschtomaten I Balsamico I Parmesan I Baguette
14

DIE GORI-KLASSIKER

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schweinelende in Butterschmalz gebacken
Pommes frites I Preiselbeeren I Zitrone
15

GEBACKENE HENDLSTREIFEN

Salatschüssel der Saison I Steirisches Kürbiskernöl
Zitrone I Kürbiskerne I Croutons
17

PUTENSTEAKS

Pankomehl I Paprikasauce
Basmatireis I Frische Gartenkresse
18

SAUERBRATEN

Von der österreichischen Kalbin
im eigenen Safterl geschmort
Blaukraut I Kartoffelknödel
19

ROSA SCHWEINEFILET

Sous Vide gegart I Saisongemüse I Pilzsauce
Röstzwiebeln I Speck-Röstinchen
20

VEGETARISCHE SCHMANKERL

CREMIGE KÄSESPÄTZLE

Allgäuer Bergkäse I Hausgemachte Röstzwiebeln
13

GMIAS-SCHMANKERL

Marktgemüse I Kartoffeln
Frische Kräuter I mit Käse gratiniert
15

DER WALD RUFT

Gemischte Pilze I Kräuterbutter I Zwiebeln I Knoblauch
Cocktailtomaten I Kartoffelplätzchen I Salatnesterl
17

UNSERE FISCH-EMPFEHLUNG

ZANDERFILET VOM GRILL

Pfannengmüse I Butterkartoffeln I Kräuterbutter
Zitrone I Frische Kräuter
19,5

MEERES-DUETT

Buntbarsch I gebackene Garnelen
gemischter Salat I Zitrone I Dip I Steinofen-Baguette
22

BROTZEIT & KULTUR

BELEGTES BROT

mit Schinken, Käse oder Salami
Butter I Essiggurke I Tomaten
8

BAYERISCHER WURSTSALAT

Essiggurke I Rote Zwiebeln I Salat I Brot
9,5

SCHWEIZER WURSTSALAT

Käse I Essiggurke I Rote Zwiebeln I Salat I Brot
10,5

KALTER BRATEN

Essiggurke I Tomate I Kren I Brot
11

XXL-CURRYWURST

Hausgemachte Sauce I Pommes frites I Currystaub
11