

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Spargelcremesuppe	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90
Rehcarpaccio mit Kräuterseitlingen, Parmesan Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette	14,90

Als Hauptgang stehen zur Wahl:

Gitti`s knuspriges Schweinsbrat`l mit Semmelknödel und Krautsalat	16,90
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Geschnetzelte Schweineleber (sauer) mit Zwiebeln Salzkartoffeln und Blattsalat	13,90
Rehschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und Blattsalat	19,90
Rehragout nach „Omas Rezept“ mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blattsalat	19,90
Rehsteak vom Bock aus der Aigener Jagd mit gerösteten Pilzen, Kräuterbutter, Rösti Taler und Blattsalat	23,90
Putensteak vom Grill mit Basilikumpesto, Spargel und Käse überbacken dazu Salzkartoffeln	19,90
Schweinemedallions vom Grill auf Champignonrahm dazu Bandnudeln und Blattsalat	21,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
--	-------

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat (gebackene Hühnerbruststücke auf Kartoffel- und Blattsalat mit steierischem Kernöl und Kürbiskernen)	18,90
---	-------

Zanderfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdip	22,90
---	-------

Bunte Salatschüssel mit Putenstreifen vom Grill und Baguette	16,90
--	-------

Spaghetti mediterran mit in Chiliöl und Knoblauch gebratenen Gemüsestreifen und Parmesan	16,90
--	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Marillknödel in Butterbrösel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Blutwurz vom Voglbauer	3,40
Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40