

Salate

Gebackene Putenfiletstreifen auf Blattsalat, mariniert mit Apfelessig € 8,90

Veggisalat mit Gemüse, Erdäpfeln und Käsebällchen € 8,90

Grünkohlsalat mit Kernd'ln und Lammtascherln € 9,90

Aus dem Suppentopf

Zwiebelsuppe

mit einem Butterbrot € 3,90

Erdäpfelcremesuppe

mit Einlage € 4,70

Leberknödelsuppe € 3,80

Frittatensuppe € 3,40

Fleischstrudelsuppe € 3,60

Wir empfehlen: **Zweigelt Heideboden 2017**
Weingut Leitner, gols, Neusiedlersee 13,0 Vol. % 1/8 | € 4,10
Hofstettner **Granitbier** 1/3 € 3,50

Unsere Hauptdarsteller

Duett von Lammzunge und Lammlasagne mit Rotweinzwiebel € 14,40

Wildes Butterschnitzel

auf Leinölerdäpfeln mit Steckrüben vom Grill € 14,50

Gebratene Rehleber und Rehherz

auf Schwarzwurzel-Linsengemüse € 18,50

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und gemischtem Salat € 16,50

Hausgemachte Nudeln

mit Nüssen, Ei, Schwarzwurzeln, Grünkohl und Zwiebel € 12,60

Einkornrisotto

mit gegrillter Hühnerbrust und Wintergemüse € 13,50

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wir beziehen unsere Lebensmittel von regionalen Partnern.

Gemüse: Hehenberger Taubenbrunn

Obst: vom eigenen Garten und von Nachbarn

Fleisch von Rind, Pute und Schwein: Fa. Ozlberger Hartkirchen

Wildfleisch: von den Jägern aus dem Bezirk Eferding

Milch und Milchprodukte: Fa. Schärtinger und Salzburgland

Eier: aus Bodenhaltung von Österreich

Apfelsaft: von unseren Äpfeln und vom Nachbar

Öl: Ölmühle Raab Eferding und Farmgoodies, Niederwaldkirchen

Einkornreis: Zwickl, Kirchberg-Thening

Most und Birnensaft: Clemens Kreinecker, vulgo Brunhuemer



AMA-Lizenznummer 100 419