

- Vorspeisenvariation - Bio Rohschinken, Eierschwammert-  
süßchen, Carpaccio, Ziegenkäse € 11,90
- ~
- Klare Rindsuppe mit Leberknödel vom Bio-Jungbrind € 4,90
- Zucchini cremesuppe mit Obershäutchen € 4,90
- Melone-Paradeis Gazpacho (Kaltschale) € 5,90
- ~
- Eierschwammert à la Creme mit Serviettenknödel € 14,90
- Risotto mit Gemüse und Eierschwammert und Salat € 12,90
- Chili con Carne vom Bio-Jungbrind mit Brot € 11,90
- Lachsfilet „Gut Donau“, gebr. mit Risotto und Gemüse € 21,90
- Medaillons vom Donaulandschwein mit Eierschwammert-  
sauce und Kohlrabi purée € 19,90
- ~
- Größflammeie auf Beeren-Maislaureagout € 7,90
- Eis café petit - Vanilleeis mit Segafredo und Schtopf € 5,90
- Fopfenknödel in Butterbrösel mit Maislaure röster € 8,90

~

Passende Weine finden Sie in unserer Weinrolle!  
NEU - Natural Weine vom Bio-Weingut Johannes TRAPL.

Guten Appetit wünscht  
 Ihre Gastgeberin Urich Ganderer-Fam. im  
 TEAM

