

## *Spargelzeit*

**Bio-Spargel Vinaigrette (L, M)**

*16,90*

**Bio-Spargel gebacken mit Sauce Tartare auf Salat (A, C, G, L, M)**

*18,90*

---

**Bio-Spargelcreme Suppe (A, G)**

*7,20*

---

**Lachsforellefilet »Gut Dornau« gebraten mit Bio-Spargel, Sauce Hollandaise  
und Petersilerdäpfeln (A, D, G, H)**

*28,90*

**Bio-Spargel mit Rohschinken aus den Nockbergen, Sauce Hollandaise  
und Petersilerdäpfeln (C, G)**

*21,90*

**Beiriedschnitte rosa gebraten mit Bio-Spargel, Sauce Béarnaise und Petersilerdäpfeln (C, G)**

*38,90*

**Bio-Spargelrisotto mit Parmesan (G)**

*18,90*



## *Vorspeisen*

**Rohschinken aus den Nockbergen mit Rucola und Oliven** (G, L, M, O)  
16,90

**Frischziegenkäse »Klarabella« auf Paprikaragout mit hausgemachtem Pesto** (E, G, L, M, O)  
13,90

---

## *Suppen*

**Klare Rindssuppe vom Bio-Jungrind mit Käseknödel** (A, L, C)  
6,50

**Gebundene Fischsuppe** (D, L)  
7,90

**Hühnerbouillon mit Biskuitschöberl** (A, L, C)  
6,50



## *Hauptspeisen*

Gebackenes Schnitzel vom Donaulandschwein mit Erdäpfelsalat (A, C, G, M, O)

16,90

1/2 Steirisches Backhendl mit Erdäpfel-Bio-Blattsalaten und regionalem Kernöl (A, C, G, L, M, O)

18,90

Gebackener Karpfen »Gut Dornau« mit Erdäpfelsalat (A, D, G, L, M)

19,90

---

## *Gerichte vom Bio-Jungrind aus den Nockbergen*

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butternockerln (A, C, G)

18,90

Gekochtes Bio-Jungrind mit Erdäpfelschmarr'n und Apfelkren (L)

22,90

Hain-Burger vom Bio-Jungrind mit Pommes und Salat (A, C, L, M)

13,90

---

## *Vegetarische Gerichte*

Spinatknödel mit Paradeisragout, Parmesan und Sauerrahm (A, C, G, L)

16,90

Rote Rüben-Erdäpfelgröstl, Kren, Blattsalat (L, M)

16,90



## *Desserts*

**Palatschinken mit Nussfülle, Schokoladensauce, Schlagobers** (A, C, E, G, H)  
9,50

**Süße Trilogie, hausgemachte Kuchen, Beerenragout, Schlagobers** (A, C, E, G, H)  
8,20

**Frischer Obstsalat**  
6,90

**Hausgemachter Bio-Apfelstrudel mit Schlagobers** (A, C, G)  
7,50

**Tiramisu** (A, C, E, G, H)  
8,90

**Käse »Allerlei« – Bio Ziege, Schaf, Kuh-Heumilch** (G, H)  
15,90

Passende Weine finden Sie in unserer Weinkarte bzw. unter den »Glasweisen« dieser Woche.

Fische vom Gut Dornau  
Gemüse vom Biohof Adamah  
Bio-Eier von Fam. Schreiner  
Bio-Jungrind aus den Nockbergen  
Ziegenkäse, Erdäpfel, Milch, Joghurt von den regionalen Bauern

Bei den meisten Gerichten können wir kindergerechte bzw. kleinere Portionen anbieten

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

