

Wein

Grüner Veltliner Hirschvergnügen Weingut Hirsch, Kamptal 1/8 l	5,30
Small Wall 2017 Cuvée aus Blaufränkisch und Merlot Weingut Jahner, Carnuntum, Niederösterreich 1/8 l	5,10

Vorspeise

Kleine Salatvariation	5,20
Duett vom heimischen Beef hausmariniertes Carpaccio und Tartar mit Sardellen-Kerbel-Mayonnaise und Wachtelei	18,30
Avocado Tartar vegan Tomaten, Kresse Salat und Brotchips	13,80
Rote-Bete-Salat mit Himbeeren vegetarisch Basilikum, Frischkäse, Gurkenlimonade auf Wunsch mit Montafoner Most-Bröckle	12,70
	15,20

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,10
mit Kaspresknödel	5,30
Bärlauch Cappuccino vegan Walnuss Schaum	6,30

Salat

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und der hauseigenen Dörflinger Salatsauce	11,10
Große Salatvariation je nach Angebot der Saison, garniert mit gekochtem Ei	10,20

Hauptspeise

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi mit Pecorino Sauce getrocknete Tomaten vegetarisch	17,80
Geschmorte Karotten mit Maracuja vegetarisch Griechischer Joghurt, Oliven, junge Kartoffeln	16,80
Wiener Schnitzel vom Kalb Salzkartoffeln oder kleiner Salatvariation	22,10
Tafelspitz auf Bouillon Kartoffeln Spinat, Kren	23,50
Filetsteak vom Rind 200 g / 300 g # Shiitake Pilze, Portwein-Risotto, Pfeffer Cognac Sauce	30,50 / 38,50
Gebratenes Filet von der Lachsforelle Risotto, grüner Spargel, Pinienkern Öl	26,80
Seeteufel auf Beluga Linsen Orangen-Chicoree, Zitronen-Thymian Sauce	28,40

Dessert

Schokoladen-Brownie mit Avocado-Eis vegan Kokos	8,70
Erdbeer-Tiramisu Rosmarin-Karamell Eis	8,90

Diese Gerichte werden auf der Garstufe medium zubereitet.
Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.

Unsere geschulten ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.

Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.