

ABENDTAFEL

GEDECK (nur tischweise bitte)

BIO Brot | Butter

Aufstrich | Hummus

auf Wunsch mit Speck vom Familienbauernhof & Süppchen



KNÖDEL CARPACCIO

Rucola | Parmesan

TOM KHA GAI

Kokosmilch | Zitronengras
Koriander Galgant Chili Bio Huhn



BIO BLACK ANGUS

BEIRIED

Haselnuss Risotto | Beurre Rouge

PAD THAI

Garnelen | Mie Nudeln | Erdnüss
Mungo Sprossen | Tofu
Tamarinde



MOHNNUDELN

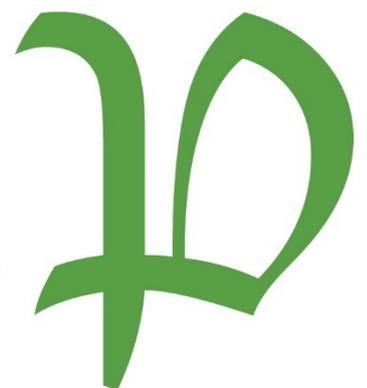
Portweineis

COCONUT CUSTARD

Thai Kokos Mousse | Mango
| Passionsfrucht

Menü?

Gerne kannst du dir ein 3-Gang Menü zusammenstellen.



BEEF TATAR

nach Art des Hauses | Brioche Toast | Bärlauchmayo
als Magentratzerl
als Vorspeise

GRATINIERTER BIO PISTAZIEN CAMEMBERT

von den Milchbuben aus Tirol
auf bunten Blattsalaten
Honig | Granatapfel | Balsamico | Spargel
als Vorspeise
als Hauptspeise

KLARE SUPPE

Frittaten
Kaspressknödel

CREMESUPPE

Bärlauch | Obershaube | Croutons
+ Mühlviertler Bio Lachsforelle

BUNTE BLATTSALATE

(auch mit veganem Dressing)

Großer Beilagensalat

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gebacken)

Kleiner Beilagensalat



WIENER SCHNITZEL

vom Hungerecker in Niederkulm/Engerwitzdorf
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

vom Strohschwein
vom oberösterreichischem Kalb

MÜHLVIERTLER BIO BACKHENDL

(vom Saxl aus Schenkenfelden)

Brust & Keule ausgelöst ohne Haut
Flügerl mit Knochen | Kürbiskernpanier
Erdäpfeln | Preiselbeeren

+ Vogerlsalat

DONBURRI BOWL

warmer Sushi Reis | Sesam | Cashew

+ mariniertes Gemüse (vegan)
+ japanisch eingelegte Bio Hühnerbrust
+ Bio Lachsforellenfilet gebraten
+ Minutensteaks von der Beiried

KÄRNTNER SPARGEL

Sauce Hollandaise | Petersilkartoffelr

als Vorspeise
als Hauptspeise

+ Kärntner Prosciutto
+ Bio Lachsforelle
+ Minutensteaks von der Beiried



UNSERE HERZENSEMPFEHLUNGEN

verraten wir euch gerne persönlich

