

Mittagskarte

TOMATE & BURRATA | 16

cremig weicher Mozzarella | Passionsfrucht
Tomaten | Basilikum | Toast

CREMESUPPE | 7

(ohne Schlagobers & Croutons ist diese Suppe VEGAN)

Kürbis | Kokos | Obershaube | Croutons

CEASAR SALAD | 13

Romanasalat | Anchovis | Speck
Parmesan | Croutons

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gebacken) | + 7

+ Tranchen vom österreichischen Rind | + 8

+ Black Tiger Garnelen | + 9

DONBURRI BOWL

warmer Sushi Reis | Jungzwiebel | Brokkoli

+ marinierte Tranchen vom österr. Rind | 19

+ marinierte Tranchen vom österr. Rind | 24

+ marinierte BIO Lachforelle aus Windhaag/Fr. | 25

ÖSTERREICHISCHES ‚HOME AGED‘ BEEF

gegrillte Avocado | Bratkartoffel | BBQ

Black Angus Rumpsteak | 26

Rinderfilet | 36

**auch nachmittags
warme Küche!**



BEEF TATAR

Avocado | Trüffelmayo | Briochetoast

Magentratzerl		11
Vorspeise		16
Hauptspeise		24

KLARE SUPPE

Frittaten		5
Kaspressknödel		6

PESTO TAGLIOLINI

(als Vorspeise)

Basilikumpesto

Cherrytomaten | Mozzarellabällchen

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gegrillt)		+ 4
+ Black Tiger Garnelen		+ 6

BUNTE BLATTSALATE

(auch mit veganem Dressing)

Kleiner Beilagensalat		5
Großer Beilagensalat		9
+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gebacken)		+ 7
+ BIO Fischfilet aus Windhaag/Fr		+ 9

**auch nachmittags
warme Küche!**



MÜHLVIERTLER BIO BACKHENDL

(vom Saxl aus Schenkenfelden)

Brust & Keule ausgelöst ohne Haut
Flügerl mit Knochen | Kürbiskernpanier

Erdäpfeln Preiselbeeren		18
+ Vogerlsalat		+ 4

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Gallusberger Strohschwein		17
österreichisches Kalb		25

PESTO TAGLIOLINI

(als Hauptspeise)

Basilikumpesto

Cherrytomaten | Mozzarellabällchen

+ Mühlviertler BIO Hühnerbrust (gegrillt)		+ 7
+ Black Tiger Garnelen		+ 9

**auch nachmittags
warme Küche!**

