

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	7.30
Carpaccio vom <u>Rinderfilet</u> mit Steinpilzöl dazu Ruccolasalat	11.50
<u>Kreuzberger Schafmozzarella</u> gebacken auf marinierten Blattsalat mit Tomatenvinaigrette	8,80

SUPPEN

<u>Frittaten</u> - oder <u>Lungenstrudel-Suppe</u>	3.00
<u>Knoblauchcremesuppe</u> im Brotlaib serviert	6.50
<u>Buttermilch-Gurken Kaltschale</u> mit Räucherlachs-Blätterteigrolle	4.50

FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	15.50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	9,50
gebratenes <u>Saiblingsfilet</u> aus Trattenbach auf Zuccini-Erdäpfelpüree und Koriandersauce	19.50
<u>Rehgulasch</u> in Paprikasauce mit Butternockerl	11,50
vegane <u>Linsen-Curryeintopf</u> mit Erdäpfel	9,50

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	16.00
steirischer <u>Rostbraten</u> mit Speck- und Apfelstreifen im <u>Kernölsaftl</u> mit Braterdäpfel	16.50
<u>Hühnerbrust mediterran</u> mit (Mozarella, Tomaten und Basilikum) gefüllt natur gebraten mit Reis	14.50
gebackenes <u>Schweinskotlett</u> mit Erdäpfel-Vogerlsalat	12.50

DESSERTS

warmer <u>Schoko-Kokosauflauf</u> mit hausgemachtem Erdbeerparfait	8,00
gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	7.70
<u>Rosenblütenparfait</u> dazu Beerensauce	6.90
<u>Dessert-Variation</u>	12,50
gemischtes <u>Käsebrett</u>	7.50

Wertes Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von den bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.