Auszug unserer Speisekarte ab 13.06.2025 Spargel,-Lamm- und Reh Spezialitäten und mehr auf der Tageskarte vorort

VORSPEISEN

Haussulz mít roten Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	9.80
Carpaccío vom <u>Rínderfilet</u> mít Parmesan und Ruccolasalat	13.90
veganes <u>Gemüsetatare</u> mít Kräuter-Aíolí	10,00
SUPPEN	
Rindsuppe mit <u>Frittaten</u> oder <u>Lungenstrudel</u>	4.70
Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert	9,20

Líebe Gäste, wir behalten es uns vor, bei **Änderungs-bzw. Sonderwünschen** (Beilagen, filetieren geteilte Portionen usw.) unserer Speisen einen Beitrag von € 2.00 extra für die Mehrarbeit zu verrechnen. **Bitte Danke**

FISCH und HAUSMANSKOST

ganzer <u>Saibling aus Trattenbach</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfel	25,20
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	14,90
" <u>Físchmomos"</u> nepalesísche Físch-Teigtaschen auf Chinakohlsalat serviert dazu Erdnusssauce	15,90
Pasta in mediterraner Sauce und Parmesan	14,80
Vegane <u>Gnocchi</u> mít Basílíkum und Cherrytomaten	15,00

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes Schnitzel

vom <u>Kreuzberglamm</u> mít Erdäpfel-Endívien Salat	21.50
kurzgebratener <u>Vanillerostbraten</u> dazu Braterdäpfeln	22,90
geröstete Kreuzberger <u>Lammleber</u> in Erdbeer-Pfeffersaftl mit Erdäpfelpüree serviert	20,80
gebratene <u>Schweinelendchen</u> in Curry-Jungzwiebelsauce dazu Butternockerl	18,80
gesurte gebackene <u>Hühnerbruststreifen</u> auf Blattsalat mít Kernöldressing	17.50
DESSERTS	
gerollte <u>Mohn-Palatschínke</u> dazu Zwetschkenröster	9.30
hausgemachtes <u>Zitronenmelissenparfait</u> mit Erdbeer-Rhabarbersauce	9,00
<u>Apfel-Mohntorte</u>	5.80
gemíschtes <u>Käsebrett</u>	10.50

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von 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.