

## Unsere Vorspeisen

### **Cremeschnitte vom Büffelmozzarella**

mit getrockneten Paradeisern, und Basilikum

*Creme cuts stuffed with Buffalo Mozzarella,  
Basil, dried tomatoes*  
9,80 (AG)

### **Karpfenpresswurst**

Karpfen vom Gut Dornau mit Roten Rüben gebeizt,  
gesulzt mit Fisolen-Krensalat

*Carb marinated with Red Beet Jelly, Green Beans Salad*  
11,80 (DLOM)

### **Lauwarmes rosa Hirschkalb**

mit pikant marinierten Zuchtpilzen, Petersilcreme

*warm calf head with cultured mushrooms*  
9,40 (CGLMO)

## Die Suppen

### **Kräftige Rindsuppe**

mit hausgemachten Suppenudeln oder Leberknödeln

*Clear Beef Soup with Noodles or Liverdumplings*  
4,80 (ACGL)

### **Ungarische Biosaibling-Paprikasuppe**

cremige, würzige Fischsuppe mit Biosaibling, Karpfen  
und Gemüse

*Fish Cream Soup ,Paprika, Carp, Charp and Vegetable*  
8,50 (DLO)

## Die fleischlosen Klassiker

### **Spinattorte mit Bärlauch**

mit Topfen und grünem Salat

*Spinachcake with cream and wild garlic and salad*  
9,20 (ACGLO)

### **Hausgemachte Gnocchi mit Alpenparmesan**

feiner Erdäpfelteig, Butter, Salbei und Bergkäse

*Handmade Gnocchi, Sage, Butter, old Cheese*  
11,80 (ACG)

### **Rote Rüben Knödel**

Germknödel mit Roter Rübe & Topfen, Mohn und Nüssen

*Yeast Dumplings &stuff & red beet, poppy seeds & nuts*  
12,40 (ACGH)

## Die Klassiker

### **Salonbeuscherl mit Semmelknödel**

Bio Milchkalb mit Wurzelgemüse, Sardelle und Zitrone

*Sliced organic Lung, Vegetables, lime and anchovy*  
13,80 (ACLDGMO)

### **Bio Rindsgulasch mit Grießknödel**

Bio Rind vom Sallmannshofer, 8 h geschmort

*Organic Beef Goulash with Semolina Dumplings*  
14,80 (ACDGLO)

### **Katzenschroa mit Nudeln**

Bio Schweinsragout vom Seiser, mit Leber und Zitrone

*Organic Pork and Liver, Caraway Seeds and Lemon*  
12,80 (ACGLM)

### **Gebackenes Bio Schweinsschnitzerl**

vom Seiser, mit Erbsenreis

*Wiener Schnitzel (Pork), Rice, Peas*  
13,80 (ACGL)

### **Wiener Schnitzerl vom Biokalb**

Bio Milchkalb, Erbsenreis

*Wiener Schnitzel, Rice, Peas*  
19,60 (ACGL)

### **Rindsroulade mit Polentanudeln**

Bio Rind vom Sallmannshofer mit Speck und Gemüse

*Stuffed & Braised Organic Beef, Stuffed Noodles*  
18,50 (ACGLM)

### **Karpfen in Gewürzkruste mit Erdäpfelpüree**

vom Gut Dornau, mit Karotten

*Carp with herbs, mashed Potatoes and Carottes*  
17,50 (GHLO)

### **Unsere Überraschung in 5 Gängen**

ab 17 Uhr

Ausschließungen sind möglich

Surprise, Surprise 5 Courses

You decide what you don t want to eat

45,00