

## Unsere Vorspeisen

### **Spargelsulz und Salat**

mit gebeiztem Dotter und Kräuterschaum

*Asparagus Aspic and Salad, Egg, herbs*  
11,80 (COL)

### **Roh marinierter Bio Bachsaibling**

mit Limetten, und Chili, Couscoussalat

*Char Ceviche, Couscous Salad*  
12,80 (DLOG)

### **Vitello Carcofi**

Poch. Bio Milchkalb mit Artischokencreme & Rucola

*Organic Veal, Artichoke Cream, & Rucola*  
10,40 (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*  
8,70 (ACGLO)

### **Hausgemachte Gnocchi -Ajvar & Zucchini**

feiner Erdäpfelteig, istrische Paprikacreme, Parmesan

*Handmade Gnocchi, Pepper, Zucchini and Parmesan*  
11,80 (ACG)

### **Nudeltascherl - grüner Spargel & Garnele**

Hausgemacht, in Garnelenbutter geschwenkt

*Ravioli stuffed with Asparagus and Prawns*  
12,80 (ACGD)

## Die Klassiker

### **Hausgemachte Bratwurst**

Schwein vom Biohof Seiser, Kraut und Erdäpfelrösti

*Fried Organic Sausages, Cabbage and Potatoes*  
10,80 (ACDGLO)

### **Hausgemachte Bandnudeln mit Bio Ente**

Speck, Wurzelgemüse und Paradeiser

*Homemade Noodles with Organic Duck Ragu*  
10,80 (ACGLO)

### **Bio Rindsgulasch mit Griesknödel**

vom Rohrer Grieshof, Biologisch

*Gulyas Organic Beef, Semolina Dumplings*  
13,80 (ACGLO)

### **Gefülltes, gebackenes**

### **Bio Schweinsschnitzerl**

vom Seiser, mit Schinken und Käse, Petersilerdäpfel

*Stuffed Wiener Schnitzel (Pork), Parsley Potatoes*  
13,80 (ACGL)

### **Pariser Schnitzerl**

Bio Milchkalb, Petersilerdäpfel

*Schnitzel Paris Style Parsley Potatoes*  
19,60 (ACGL)

### **Geschmortes Bio Milchkalbsvögerl**

in der Kräuterkruste, mit Kärntner Polenta Nudeln,

*Braised Organic Veal, Corn Stuffed Noodles*  
16,50 (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

Liebe Gäste, möchten Sie die Tischrechnung aufteilen und getrennt bezahlen, dürfen wir Sie an die Schank bitten, um die Rechnung gemeinsam am Bildschirm splitten zu können. Sie helfen uns sehr damit! Vielen Dank!!