

<b>Clubhaussalat</b> .....	9,40
Häuptelsalat mit hausgemachter Zitronenmayonnaise, Croutons, Roten Rüben Chips und Bio Hendlstreifen	
<b>Saure Wurst mit Ei</b> .....	6,40
Extrawurst vom Berndorfer Hoppel Fleischhauer, mit rotem Zwiebel und Ei	
<b>Schwarzauer Bio Schafskäse</b> .....	7,80
Schafskäsetorte vom Niel mariniert mit Olivenöl, frischen Kräutern und Blüten, dazu Blattsalat	
<b>Wiener Suppen Ramen</b> .....	6,50
kräftige Rindsuppe, mit hausgemachten Suppennudeln, Wurzelgemüse, Bio Rindfleisch, Leberknödel, Grießknödel	
<b>Ungarische Biosaibling-Paprikasuppe</b> .....	8,50
cremige, würzige Fischsuppe mit Biosaibling und Karpfenstücken	
<b>Bio Hendl Kokos Suppe</b> .....	8,40
thailändische Tom Kha Gai, mit Biohendl und Gemüse	
<b>Frankfurter oder Debreziner vom Berndorfer Hoppel Fleischhauer</b> .....	5,70
mit frischem Kren, Estragonsenf und einer Semmel	
<b>Spinattorte mit Bärlauch</b> .....	8,70
Mit Topfen und kleinem Salat	
<b>Flammkuchen Primavera</b> .....	9,40
mit Sauerrahm, weißem und grünem Spargel, Zwiebel, Mozzarella, Basilikum und kleinem Salat	
<b>Chinesischer Bao</b> .....	8,80
Gedämpftes Germlaberl mit 18 h gegartem, asiatisch gewürztem Bio Schweinebauch und hausgemachtem Kimchi	
<b>Kretaburger - 180 g Bio Rindpatty gefüllt mit Bioschafskäse</b> .....	14,80
Rosmarin,Orangen-Paradeiser sauce, Tsatsiki und knusprige Erdäpfelscheiben	
<b>Croque Madame mit Trüffelbutter</b> .....	9,20
gefüllt mit Hoppels Beinschinken und Bergkäse, Spiegelei dazu ein kleiner Salat und knusprige Erdäpfelscheiben	
<b>Hausgemachte Gnocchi mit Ayvar und Zucchini</b> .....	11,80
feiner Erdäpfelteig, mit istrischer Gemüsecreme und Parmesan	
<b>Brennessel Knödel</b> .....	10,50
mit geräuchertem Schafskäse, brauner Butter und Salat	