

UNSERE SCHMANKERL

hausgemachtes **Roastbeef** vom Maibock mit mariniertem **Spargel**

Spargel-Erdbeer-Salat mit geblähtem **Schafkäse** von der Bioschafzucht Hautzinger

getoastetes Schwarzbrot mit **Gorgonzolaaufstrich** und geister Birne

Bauernbrot mit hausgemachtem **Bratlfett** und Zwiebel

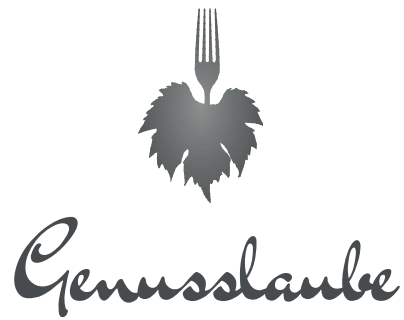
Kaltgeräucherter **Wildschweinschinken** mit Paprikamarmelade

Wildschweingulasch mit Butterserviettenknödel

hausgemachte **Crème Brûlée** mit Erdbeeren

Bitte um Beachtung, dass wir nur Barzahlung akzeptieren. Danke

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter*innen über in unseren Speisen enthaltene Allergene!



BROTE

Schinkenbrot

Speckbrot vom Vulkanoschwein

Liptauerbrot

Fleischbrot

Eieraufstrichbrot

Käsebrot

FRISCH UND KNACKIG

Schweizerwurstsalat (mit Käse, Gurkerl, Paprika, Zwiebel, Extrawurst)

Vegane Salatschüssel (verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Äpfel und Nüssen sowie Gartenkräuter)

HEURIGEN-KLASSIKER

kalter Kümmelbraten mit Kren und Senf

Genussteller (Blutwurst, Kümmelbraten, Schweinsbraten, Gammeln, Oma's Leberpastete, Käse und Aufstrich)

Leichter Genussteller (magerer Schinken, Käse, Gemüse und Aufstrich)

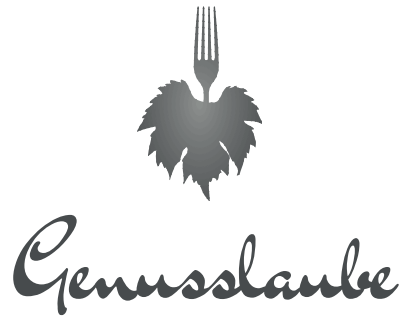
Portion Eieraufstrich oder Liptauer

Portion Oma's Leberpastete

WARME SCHMANKERL

Blunzenbrot mit Käse überbacken und Kren

Schinkenbrot mit Tomaten, Zwiebel und Käse überbacken



SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

Vulkanospeck/Bergkäseteller (Karreespeck vom Vulkanoschwein, Bergkäse "die Sennerei" aus Sankt Anton am Arlberg und Butter)

Seewinkelteller (Wasserbüffelwurst, Wurst vom Steppenrind, Mangalitzaschinkenspeck, Schafkäse mild, Schafkäse der Saison, Aufstrich)

FÜR UNSERE ZUKUNFT MIT ÜBERRASCHUNG

Butterbrot mit Gartenkresse

Schinkenbrot (ohne Garnitur)

Weckerl mit Käse

GEBÄCK UND EXTRAS

Brot je Scheibe Kren, Senf oder Ketchup

Gebäck Essiggurkerl oder Pfefferoni

Gebäck glutenfrei Kürbiskernöl(2cl)

BIO-Olivenöl(2cl)

SÜSSER GENUSS

Schokomousse mit Früchten

Apfelstrudel