

## Wochenkarte

### Suppen und Salate

Postsuppe		6.50
Rinderkraftbrühe aus Markknochen gekocht Grießnockerl   Leberspätzle   Gemüsestreifen		
Kürbis-Kokos-Suppe	vegan	9.00
Ingwer   Curry   Kürbiskerne & Kürbiskernöl		
Kleiner bunter Salat	vegan	6.50
gemischter Salat vom Gärtner Böck   Gurken   Karotten Paprika   Tomate   Croûtons   Balsamico-Dressing		
Großer bunter Salat	vegan	11.50
- mit Thymianhonig gebratenem Ziegenkäse		14.50
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		16.50
- mit gebratenen Rinderlendenstreifen		18.50

### Hauptspeisen

Zweierlei vom Kalb		32.50
Kalbsfilet & Kalbsbacke   Pastinake   Junglauch Portweinschalotten		
Wildedelgulasch		26.00
Hirsch & Wildschwein   Apfel   Preiselbeeren Butterspätzle		
Kalbsrahmgeschnetzeltes		21.50
Blaukraut   zwei Semmelknödel		
Wiener Backhendl von der Brust		18.00
Kürbiskerne & Öl   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren		
Belugalinsenrisotto	vegetarisch	15.50
Balsamico   Parmesan   Rucola		
- mit 5 Garnelen		24.50

### Süßes

Affogato		5.00
Espresso   Vanilleeis		
Eisspezialitäten		2.00
Vanille   Schokolade   Erdbeersorbet   weiße Schokolade mit Mohn   Haselnuss		

### **Mittagsschmankerl** **von 12:00 bis 15:00 Uhr**

#### **Montag**

saisonales Grillgemüse  
Kürbisstampf | Ziegenkäse  
11.50

#### **Dienstag**

Penne Bolognese  
Kalb | Tomate | Parmesan  
10.50

#### **Mittwoch**

saftiges Entenragout  
Apfelblaukraut | Semmelknödel  
11.50

#### **Donnerstag**

Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta  
Nussbutter | Ofentomaten | Parmesan  
9.50