

Hauptspeisen

Euro

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb aus Deutschland mit Erdäpfel-Vogerl-Salat ^{1,2,8} Auf Wunsch können Sie gerne eine Portion Sardellen für 1,00 oder/und eine Portion Preiselbeeren für 2,00 dazu bekommen	21,00
Klassischer gesottener Tafelspitz vom Bio-Rind aus Deutschland mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{1,2,5,7} Man sagt, dass nicht der Kaiserschmarrn, sondern das gesottene Rindfleisch die Lieblingsspeise Kaiser Franz Josephs war.	21,50
Zwiebelrostbraten vom gut gereiften Irish Hereford Rind mit Butterfisolen und Braterdäpfeln mit Rosmarin ^{1,5,7} Unser Zwiebelrostbraten wird medium gebraten	22,00
Debreziner Gulyas vom Gotsgarten Bio Hochland Rind mit Semmelknödel ^{1,2,5,7} Das Gulyas ist original von der Wade und daher etwas durchzogen, wir bitten das zu berücksichtigen. Außerdem wird in Österreich Gulyas immer mit Paprika bereitet und ist daher nicht zu vergleichen mit dem Deutschen, geschmorten Gulasch.	19,50
Vorarlberger Kässpätzle vom Brett, à la minute, (mit original Vorarlberger Bergkäse) Gurkensalat und Röstzwiebeln ^{1,2,5}	16,50
Medaillons vom Rehrücken mit frischen saisonalen Schwammerln, gebratenen Weißer Mohn - Fichtentriebesirup-Serviettenknödel und Romanesco polonaise ^{2,5,7,10}	27,50
Gebratenes Filet vom Zander aus der Müritz auf Safranschaum mit Kräuterrisotto und jungem Blattspinat ^{1,3,4,5,7}	27,50
Cordon bleu vom Bio Kalbsrücken (gefüllt mit Bergkäse und edlem Kochschinken) Salat mit italienischem Dressing und Petersil-Erdäpfel ^{1,2,5}	25,00
Gebratene Kalbsnieren (naturnahe Aufzucht) in Curry-Senf-Sauce auf Grammelsterz und Rucola-Salat ^{1,2,5,7}	21,50

Unser Bio-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-070