

Aperitif

<i>0,2 l Baumgartner Märzen Bier / Pfiff</i>	<i>3,--</i>
<i>1/8 Muskateller</i>	<i>3,30</i>
<i>0,1 Rieslingsekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>4,--</i>

Aus dem Suppentopf...a „echte“ Rindssupp'm

<i>Klare Rindssuppe mit Fritatten</i>	<i>3,20</i>
<i>Leberknödel</i>	<i>3,20</i>
<i>Kaspreßknödel</i>	<i>3,20</i>
<i>Rindssuppe mit dreierlei Einlage</i>	
<i>(Leberknödel, Grießnockerl, Kaspreßknödel)</i>	<i>3,80</i>

Vorspeisen

<i><u>Trüffelschinken</u>/ Rucola/Parmesan/Olivenöl/Pinienkerne</i>	<i>8,50</i>
<i><u>2 Stück Grammelknödel</u> auf mariniertem Blattsalat</i>	<i>5,50</i>
<i><u>Zweierlei Garnelen</u> mit süß-sauer-Dip auf Blattsalat</i>	<i>5,50</i>

Hauptspeisen

Gekochtes Rindfleisch vom Biorind

dazu Semmelkren, Gemüse und Erdäpfelschmarrn 12,50

Glacierter Kalbsrahmbraten

(nur Wochenende) dazu Butterreis, Babykarotten, Sauwald-Erdäpfel und gemischten Salat 12,--

„Kopfinger Festtagschnitzel“

Gegrillt, gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel, Champignon, auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, dazu Pommes, Kräuterbutter und gemischten Salat 14,--

Wiener Schnitzel (aus der Pfanne)

mit Sauwald-Erdäpfel, Preiselbeeren und Salat v. Schwein	10,90
v. Pute	11,90
v. Kalb (Samstag/Sonntag)	16,90

Gefülltes Schnitzel „Serbische Art“ (mit Schinken, Käse, Zwiebel)

gegrillt, dazu Pommes, Kräuterbutter und Salat 12,50

Cordon-Bleu

mit Sauwald-Erdäpfel, Preiselbeeren und gemischten Salat 11,90

Pikant gefülltes Schnitzel

(Champignon, Zwiebel, Speck, Käse...)dazu Petersilkartoffel und gemischten Salat 13,--

Pariser Schnitzel dazu Petersilkkartoffel und Salat 10,90

Innviertler Knödelteller
(Speck/Grammel/Brat) dazu Sauerkraut und Kartoffel 9,50

Berner Würstel (Original)
mit Pommes und gemischten Salat 9,--

FISCHGERICHTE

Gebackenes Dorschfilet mit Petersilkkartoffel, Sauce Tartare
und gemischten Salat 10,--

Gegrilltes Zanderfilet mit Zucchini/Tomaten-Gemüse, dazu
Sauwaldkartoffel und Salat 14,50

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)
--

Kinder-Wiener mit Pommes frites 5,50

Hühner-Nuggets mit Pommes frites 5,50

Kroketten mit Sauce 4,--

Salate und Vegetarisches

Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskerndressing 9,--

Gegrillte Putenfilet-Streifen auf gemischtem Salat 9,50

Steirische Salatplatte mit gebratenen Kartoffelscheiben, Speckwürfel und Kürbiskerndressing 9,--

Zweierlei Garnelen auf gemischtem Salat 9,--

Gegrillte Scampi auf gemischtem Salat 9,50

Steinpilztascherl gefüllte Teigtascherl mit Rucola, frischem Parmesan, Basilikum-Butter u. Salat 9,--

Nachtisch

Torte nach Wahl 3,20

Palatschinke mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 2,50

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Sahne und Früchten 6,--

Mohr im Hemd mit Sahne und Früchten 6,--

Eis lt. Eiskarte

Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus der umliegenden Region bzw. Lieferanten zu beziehen:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Metzgerei Moser Sigharting

Wild: Selbst erlegt aus Kopfinger Revieren bzw. Österreich

Most: Firma Meingassner Zell an der Pram/Fischer Kopfung

Milch und Käse: Schärddinger Produkte

*Obst/Gemüse/Kartoffel: aus der umliegenden Region
Sauwaldkartoffel aus St. Ägidi*

Kräuter: Aus dem eigenen Kräutergarten

Forellen: aus eigenen Fischteichen

Eier: Geflügelhof „Weidegut“, direkt vom Bauern

Beilagenänderung: € 0,50

Abschlag für kleine Portion: - 1,-- €

Eine schriftliche Information über allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen verlangen Sie bitte vom Servicepersonal!