



Küchenchef  
Helmut Gahleitner  
empfiehlt heute :

*„Moar Herbst-Salat“*

Bunte Blattsalate – Zwetschkenvinaigrette –  
Walnüsse – Speck – Kartoffelkrusteln

15

Waldorfsalat mit Walnußpesto

12,5

Asia Gemüse-Avocadosalat  
mit Wasabi & Jakobsmuschel

17,5



Grünbach-Saiblingsfilets  
mit Karfiolpüree & Garnelencreme

26,5

Rotes Thai Curry  
mit buntem Gemüse, Kardamom & Basmatireis

VEGAN

17

- mit Hühnerbruststreifen

19,5

Ravioli vom Hokkaido Kürbis  
mit Röstkürbis, Liebstöckl & Kernöl

17

Moar Geselchtes  
mit Erdäpfelknödel & Sauerkraut

19,5



## Unsere Klassiker :

### *3erlei Aufstriche :*

Kürbis-Grammelschmalz,  
Erdäpfelkäse & Schnittlauchtopfen

7

Hausgemachtes Bauern- & Dinkelbrot

1,2

Kräftige Rinderbouillon  
mit Grießnockerl, Gemüse & Mark

5,5

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kernöl & Croutons

7

Kinderschnitzerl mit Pommes

9



Ausgelöstes Mais-Backhendl  
mit Moar.Kartoffel-Vogerlsalat

19,5

Fruchtiges Kalbsrahmgulasch  
mit Butternockerl

22,5

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel  
auf pikantem Sauerkraut

- wahlweise Vegan

12,5

Gedünsteter Zwiebelrostbraten  
von der Beiried  
mit Bratkartoffeln

26,5

\*\*\*

Erdäpfel-Vogerlsalat

5,9

Blattsalate

4,9