



Küchenchef  
Helmut Gahleitner  
empfiehlt :

*3erlei Aufstriche :*

Kürbis-Grammelschmalz,  
Erdäpfelkäse & Schnittlauchtopfen

7,5

Hausgemachtes Bauern- & Dinkelbrot

1,2

*„Ceasar's Salad“*  
mit Weißbrotcroustons & Parmesan

14

Thunfischcarpaccio  
mit Wasabi & Asiasalat

17,5

Puppinger Solo Spargel  
mit Kräuter-Eivinaigrette & Moar Karreespeck

17,5



„Tom Kha Gai“  
Huhn – Champignons – Kokos  
– *Normal* 7,5  
– *Groß* 11

Kräftige Rinderbouillon  
mit Grießnockerl, Gemüse & Mark  
5,5

Spargelcremesuppe  
mit Walnuss-Stangerl  
5,5

Rotes Thai Curry  
mit buntem Gemüse & Basmatireis  
VEGAN  
17

– mit Hühnerbruststreifen  
19,5

Erdäpfel-Vogerlsalat  
5,9

Blattsalate  
4,9



## Unsere Klassiker :

3 Jausenbrötchen mit :  
Erdäpfelkäse – Bratln – Moar KarreeSpeck

11

Mariniertes Rindfleisch  
mit Käferbohnen, blauem Zwiebel & Kernöl

15,5

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel  
auf pikantem Sauerkraut

– wahlweise Vegan

12,5

Lauwarmes Moar Geselchtes vom Bauch  
mit Radisalat, Senf & Gurkerl

14,5

Kinderschnitzerl mit Pommes

10,5



Ausgelöstes Mais-Backhendl  
mit Moar Erdäpfel-Vogerlsalat

19,5

Geschmortes Bürgermeisterstück in Marsalasaucce  
mit Rotkraut,  
Serviettenknödel & Preiselbeeren

24,5

Kalbsrahm-Veltlinerbeuscherl  
mit Semmelknödel

18,5

Puppinger Solo Spargel  
mit Sauce Bearnaise & Petersilkkartofferl  
- wahlweise mit Parmesan & Olivenöl

23,5

\*mit 200g Entrecôte

39,5

\*mit Seesaiblingsfilet

29,5

Tagliatelle in Spargelcreme  
mit Bärlauch, grünem Spargel & Lachsforellenstreifen

19,5



01.05.2024

Special am Staatsfeiertag :  
ab 11:30

*Gefüllte Milchkalbsbrust*

*im Rosmarinsaftl mit Kartoffel & Risi Pisi*

\*\*\*

*Gebackenes Schnitzerl vom Schwein*

*mit Reis, Petersilkartoffeln & Preiselbeeren*

\*\*\*

*Puppinger Spargel*