

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

---

<b>Carpaccio vom Jungstier</b> mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne	<b>€ 10.80</b>
<b>Burrata</b> auf Tomatencarpaccio, Basilikumcreme & Balsamico	<b>€ 10.80</b>
<b>Aufstrich &amp; Oliven</b> Rote Rüben Humus, Räucherlachs aufstrich & Kalmata Oliven mit Sauerteig Baguette	<b>€ 5.80</b>
<b>Kurz geblämmter Thunfisch</b> auf Papaya & grünem Apfel mit Misomajo und Puffreis	<b>€ 13.50</b>

## Garnelenpot

---

sharing is caring

<b>1 kg Garnelen</b> „zuvier, zuzweit oder doch alleine?!“ Black Tiger Garnelen im Römertopf serviert. Mit feinstem Olivenöl aus Chalkidiki, Knoblauch, Paprika, Tomaten & Jungzwiebeln. Dazu gibt`s unser Sauerteig Baguette zum tunken.	<b>€ 48.00</b>
---	----------------

## Suppen

---

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl	<b>€ 6.80</b>
<b>Hausgemachte Rindssuppe</b> mit Kaspressknödel oder Fritatten	<b>€ 4.50</b>

## Salate

---

<b>Caesar Salad</b>	<b>€ 11.80</b>
Blattsalate mit Caesardressing, Schärddinger Asmonte, geröstete Pinienkerne & Weißbrotcroûtons mit Hühnerbrust vom österreichischen Maishendl	
<b>Caesar Salad</b>	<b>€ 16.50</b>
Blattsalate mit Caesardressing, Schärddinger Asmonte, geröstete Pinienkerne & Weißbrotcroûtons mit gebratenen Black Tiger Garnelen (5 Stück)	
<b>Beef Salad</b>	<b>€ 14.80</b>
mit gebratenen Filetspitzen vom Innviertler Jungstier Blattsalate mit Valsamicodressing, Radieschen, Tomaten, Gurke & Rucola	
<b>Crispy Seehecht</b>	<b>€ 13.80</b>
Blattsalate mit Joghurt - Dilldressing und Kräuterdip	
<b>Beilagensalat</b>	<b>€ 4.20</b>
Blattsalate mit Balsamicodressing, Radieschen, Tomaten & Gurke	

## Hauptspeisen

---

<b>Wiener Schnitzel vom Strohschwein</b>	<b>€ 13.80</b>
mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren & Salat	
<b>Filet vom Innviertler Jungstier 240 g</b>	<b>€ 28.50</b>
mit Sommergemüse, Steakfries und Portwein-Schalottensaftl Lady Size 160 g € 24,50	
<b>Rumpsteak von der Innviertler Kalbin 250 g</b>	<b>€ 27.50</b>
mit BBQ Karotten, Nicolaikartoffeln mit Sauerrahm-Speckdip und Portwein-Schalottensaftl	
<b>Schweinebauchspieße Teriyaki Style</b>	<b>€ 15.50</b>
Strohschweinebauch glasiert mit Teriyakimarinade auf Pak Choi-Gemüse mit Jasminreis	
<b>Kürbisravioli</b>	<b>€ 14.50</b>
mit Ricotta und Kürbis gefüllte Ravioli mit Kürbiskernen und Asmonte	
<b>Gebratenes Reinankenfilet</b>	<b>€ 18.50</b>
mit Kürbis-Wurzelgemüse & Kartoffelstampf	
<b>Rotes Curry vegan</b>	<b>€ 12.50</b>
mit Asiagemüse & Duftreis wahlweise mit Garnelen € 17,50	

## Sweets

---

<b>Weißes Tonkabohnen-Mousse</b> mit Brombeeren	<b>€ 7.00</b>
<b>Halbflüssiger Schokokuchen</b> mit Brombeerespuma und Vanilleeis	<b>€ 7.00</b>
<b>Hausgemachter Eierlikör 4 cl</b> Unseren hausgemachten Eierlikör könnt ihr auch gerne mit nach Hause nehmen. 0,5 l in der Tonflasche 17 €	<b>€ 3.80</b>
<b>Karamell Nuss</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit Karamellsauce, gesalzene Cashewnüsse und Schlagobers	<b>€ 6.00</b>
<b>Eierlikörbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagobers	<b>€ 6.80</b>
<b>Erdbeerbecher</b> 2 Kugeln Vanilleeis 1 Kugel Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagobers	<b>€ 6.80</b>
<b>Eiscafe</b> 2 Kugeln Vanilleeis in einem Verlängerten (Afro fair trade) mit Schlagobers	<b>€ 5.50</b>
<b>Bauern Hof Eis</b> Vanille Schokolade Erdbeer Apfel Himbeer Marille - Preis pro Kugel	<b>€ 1.40</b>