

Vuaspeis`n und Solodkreationen

Bief tartar vom Styria Beef	€17
Woidbüz (Waldpilze)/rode Ruam(Rüben)/Creme fraiche	
G` söcht`s Forönfilet	€15
Orangen- Fenchelsalat/Kren/Ruccola	
Herbstsalod	€ 13
Eingelegtem Kürbis/Avocado/Mozzarella	
Glosnudlsalod	€ 14
mit Gemüsestreifen/Tempura-Garnelen/Süß-saurer Soße	
Kloana/großa g` mischta Solod	€ 5/€ 9
Kloana /Großa Blottsolot	€ 4/€ 7
Erdäpfi-oda Erdäpfi-Gurknsolod	€ 5
Gurk`n,-,Kraut-,Paradeisasolod	€ 5
Port.Kürbiskernöl	€ 1,50
Beilogenänderung verrechnen mia	€ 0,50
Broterdäpfi statt Beilag	€ 1,50
Kloana Solod oda Erdäpfisolod.	€ 2,00
Semmel /Erlachmühlbrot /Gebäck	€ 1,10/€ 1,30/€ 1,70

Supp`mkess`l

„Mandseea Hochzeitssupp`m“	€ 7
Fridattn € 5/Griaßnockal € 6/Lebaknedl € 7/Gemüse	
Kaspreßknedlsupp`m	€ 7
Kremsuppm vom Hokkaido Kürbis mit Ingwer und Curry	€ 7
„In Wirt sei Fischsupp`m“.	€11/€19
kloa/groß	

Wirtskulturelle Klassiker

Original Wiener Schnitzel €23
vom Mückhoib (Burgstaller/Zipf)

Wirtskultur Mega-Schnitzl €16
von der Innviertler Sau (Burgstaller/Zipf)

Kordon blö von der Lavanttaler Sonnenpute (Wech) €18

Schnitzel werden serviert mit Preiselbeeren/hoiber Zitron

und wahlweise mit

Pommes/Pedasüerdäpfi oda Butterreis

„Des Bockhendl“ €19
mit Rahm mariniert/ausgelöst vom Maishendl (Wech/Lavanttal)
in Kürbiskernpanier, mit Erdäpfi-Gurknsalod und Kürbisernö

Ausg`foin`s (Ein bisschen ab der Norm)

Rosa gebratene BIO-Entenbrust (Eiermacher/Kremsmünster) €23
Sauerkirschensoß/Zölapüree(Sellerie)/Griasknödel

Indisches Körry vom Mondseelamm/Ebner €20
Kichererbsen/Minimais/Basmatireis

„Beef Stroganoff“ vom BIO BEEF im Pfandl €22
Rode Ruam (Rüben)/Pilze/Sauerrahm/handgeschabte Spätzle

Rumpsteak vom BIO Jungrind **250g/350g** €27/€34
Röstgemüse/Rosmarinerdäpfi/Kräuterbutter (Burgstaller/Styria Beef)

Inkl. MwSt. und Abgaben

Frische heimische Fisch fischt.....

Reinanke im Gonz`n gegrillt (Fischenhauser-Mondsee) Kapern-Zitronenbutter/Kräutererdäpfi/greana Salod Filetiert €25	€23
Poschirt`s Seeforönfilet Zoatweiz`nrisotto/g`schmorter Fenchel/Orangensoß	€22

Fia olle Keand`L g`fuatat`n

Kasspotz`n im Pfand`l serviert Handgeschabte Spatz`ln vom Brett`l mit stingad`n Berg-und Biakas Mit Bauchspeck	€13 €15
Kürbisrisotto mit Schafskäse g`röstete Schwammerl/Kernöl	€14
Gebratene Thai-Reisnudln Wokgemüse/Spross`n/Tofu/Shitake Pilze Des warad wegan oda wia des hoast.....aso nix vom Viech drin	€15

Des g`heat in a Wiaz`haus

Oa Paarl Frankfurta oda Debrezina	€ 6
Wiascht`l mit Soft Oa Gebäck wos wit`s	€10
Mario`s Koibsrhambeschl Vsp./Hptsp. Semmiknedl/Essiggurkal	€10/€16
„Fiakagulasch“ vom BIO Jungrind Erdäpfel/Wiascht`l/Ei/Gurkerl	kloa/groß €11/€17

Inkl. Mwst. und Abgaben

Koide Jaus`n

A gescheite Porzion **Essigwascht** mit Gebäck € 9

Riesen-Schmoizbrot (Schmalz) von da Mangalitza Sau € 6
Zwifl/Paprika/Schnittlauch

Siaße Noscherein

Zwetschg`nknödel €11

Haselnußbrösel, Zwetschgenröster und Vanilleeis

Somlauer Nockerl € 9

Schokoladensauce/Vanillecreme/Schlagobers/Rum Rosinen

Eispaladschingn 1 Stk. € 7

Vanilleeis/Schokosoß/Schlog/Mand`ln

Frisch gemochte **Palatschinke**

1Stk./2Stk./3Stk. €3,50/€ 6/€ 8

Mit hausg`mochta Marün-, Erdbeer-, Dirndlmarmelad oda Nutella

Opfi- oda Topfmstrudl € 5

Wanillesoß/Porzion Schlogobas/Kugel Eis € 3/1,50/1,50

Gerührter Eiskaffee mit Schlogobers und Hippen € 7

Steirer Becher € 7

mit Kürbiskrokant/Schlagobers/Kernöl/Vanilleeis