

Suppen

Kürbiscreme Süppchen mit Steierischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen (A,G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
	als Hauptgang 19,90 €

Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
Ravioli in Kürbissaucе mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl + Ziegenfrischkäse-Bällchen	17,90 € 19,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
+ 4 Black-Tiger Garnelen	24,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite

Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“	15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion 13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art“	17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion 15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees	2 €
„Postgrillteller“	23,90 €
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen dazu Pommes Frites	
Zanderfilet „DU CHEF“	21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)	
„Fischgrillteller“	23,90 €
zweierlei Fischfilet und Garnele auf Kürbis-Parmesan Risotto dazu eine hausgemachte Kräuterbutter	
Hirsch-Edelgulasch in Trockenem Rotwein geschmort	19,90 €
mit Kartoffel-Semmelknödel und Waldpreiselbeeren (A,C,G)	
„Wildteller“	27,90 €
Hirschgulasch, Momarter Wildschweinbratwurst und Momarter Wildschweinerücken dazu Kroketten und Waldpreiselbeeren	

	300 g	200 g
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	32,90 €	29,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	31,90 €	28,90 €
Mariniertes Schweinenackensteak ca. 220 g:	18,90 €	

große Portion 300 Gramm / kleine Portion 200 Gramm

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und
eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

Beilage:

Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Kroketten
Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

Sauce:

Pfeffersauce „Madagaskar“
Knoblauchcreme
Kräuterbutter