

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Neue Weinempfehlung – 1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Waldschütz € 4,60

Bärlauchcremesuppe

mit Croutons

Wild garlic cream soup with croutons

€ 6,00

KNÖDELTELLER (Speck-, Grammel- und Hascheeknödel)

mit Sauerkraut und Sauerrahmkren

DUMPLING PLATE (bacon, greaves and meat dumplings) with sauerkraut and sour cream horseradish

€ 12,50

Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Kartoffel und Salat

Roasted pork from the crest with bread dumpling, potato and salad

€ 16,00

Orig. Wiener Backhendl

mit Kartoffelsalat

Originell Viennese fried chicken with potato salad

€ 17,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Semmelknödel und Speckfilsoen

Onion roast with fried bread dumpling and bacon fisols

€ 21,50

Bärlauch-Cordon Bleu

gefüllt mit Bärlauch, Frischkäse und Schinken dazu Kartoffeln und Salat

Wild garlic cordon bleu filled with wild garlic. Cream cheese and ham with Potatoes and salad

€ 17,90

Bärlauch-Cordon Bleu

gefüllt mit Bärlauch, Frischkäse und Schinken dazu Pommes Frites und Salat

Wild garlic cordon bleu filled with wild garlic. Cream cheese and ham with French fries and salad

€ 19,90

Reinankenfilet

auf Bärlauchrisotto und Gemüse

Reindeer fillet on wild garlic risotto and vegetables

€ 24,00

Hausgemachte Bärlauchgnocci

In cremiger Sauce mit Tomaten und Rucola

Homemade wild garlic gnocci in creamy sauce with tomatoes and arugula

€ 15,00

Veganer Wrap

gefüllt mit Falafel, Humus, Gemüse und Salat

Vegan Wrap filled with falafel, hummus, vegetables and salad

€ 9,50



KULTI
WIRT
OBERÖSTERREICH