

 **SUPPEN**

Soupe parmentier vegetarische Gemüsesuppe mit gerösteten Kürbiskernen L BIO	5,30
Tomatensuppe mit Croutons G L N P BIO	5,90

 **VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE**

Bunter kleiner Salat H BIO	5,90
Bruschetta mit Tomaten-Stew A G H N BIO Burrata Käse und Balsamico-Dressing	12,90
Pferd auf Wolke „Sura Kees“ -Salatkreation A C L Sura Kees von der Alpe Garnera im Blätterteig gehüllt mit Salat vom Biohof	8,40

 **FÜR KLEINE BERGABENTEURER**

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup A C G BIO	8,90
Frisch gekochte Pasta Bolognese A C G BIO	6,30

 **SÜSS UND FEIN**

Kaiserschmarren (ca. 20 Minuten Zubereitung) mit hausgemachtem Apfelmus A C G BIO	14,60
Schokoladen-Wolke mit karamellisierten Korn-Flocken und Waldfrüchten BIO	5,90
Brownie C H BIO	5,20
Creme Brulee BIO	6,20

 **GHÖRIG**

Wiener Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebacken A C G BIO mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	
Wildpreiselbeeren	vom Biokalb 24,20 von der Biosau 14,80
Burger vom Bio-Beef 200g“ A C L N BIO Feinstes Bio-Beef vom Grill (200g) klassisch mit Käse Schnittsalate frisch vom Biohof und Essiggurken im Laugen-Brioche-Weckerl inkl. XL Pommes	16,00 19,90
Bauchrippe perfekt gereift von der Biosau im BBQ Style dazu Pommes mit Käsesauce G BIO	17,80
Curry-Kreation „Tikka Masala“ mit Jasmin-Reis A C L wahlweise mit Bio-Hühnerbrust BIO mit Fisch	22,90 26,10
Linsen „Garam Masala“ A C L BIO mit Gemüse und Basmatireis	15,50
Kichererbsen Stew veganes Gericht mit Kokosmilch, Gemüse und veganen Nudeln L N BIO	17,20
Veggie-Burger hausgemacht aus Kichererbsen“ A C L N BIO Schnittsalate frisch vom Biohof und Essiggurken im Laugen-Brioche-Weckerl inkl. XL Pommes	16,00 19,90

* A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier von Geflügel, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja(-Bohnen), G=Milch von Säugetieren, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere