
Zum Mitnehmen



Zu Beginn

- **Schmankerl Variation** €12.00
Beef Tatar, Räucherfisch Frühlingsrolle, gebackene Schweinepraline, Aufstrich, Butter und hausgemachtes Brot
 - **Hausgebeizte Lachsforelle** €8.00
Kartoffelrösti, Kren Gurken, Honig-Senf-Dill Sauce
 - **Beef Tatar** €12.00
Blattsalat, Röstzwiebel, Knoblauchbrot
 - **Pressknödelsuppe** €4,80
-

Hauptspeisen

- **Bauern Cordon Bleu** €16.00
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
 - **Glasierte Kalbsbackerl** €21,50
Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Kräuter
 - **Backhendl** €14.50
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren
 - **„Giardino“ Burger** €13.50
100% Rindfleisch, hausgemachtes Burgerbrot, Cheddar, Essiggurken, Zwiebelringe, Speck, Tomaten, würziger Chipotle South-West Sauce, Steak-Pommes
 - **Hirschgulasch** €18.00
Blaukraut, Bärlauchknödel, eingelegte Eierschwammerl
 - **Hausgemachte Gnocchi** €14.00
Tomaten, Oliven, Spinat, Parmesan, gemischter Salat
 - **Ricotta-Kräuter Tascherl** €14.00
Pak Choi, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan
 - **Zwiebelrostbraten** €18.00
Topfenspätzle, Saubohnen, Röstzwiebeln
-

Zum Abschluss

- **Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Schockocrumbles** €5.00
- **Hausgemachtes Tiramisu** €7.00
- **Apfelstrudel mit Vanillesauce** €4.00