

~ Stuben - Klassiker ~

Zum Start

- Matjes von der Traunkirchner Forelle
12
Traditionelle Hochzeitssuppe - Kräftige Rindssuppe mit 3-erlei Einlagen
6
Beef tatar mit marinierten Kräutersaitlingen und
Gschwandtner Bauernei
15/20



Zum Hauptgang

- Hausgemachte Grammelknödel mit Paprika-Veltlinerkraut und Krendip
14
Gekochtes Rindfleisch im Suppentopf serviert mit Semmelkren, Kartoffeln und Schnittlauchsauce
19
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 21
oder Huhn 15
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Preiselbeere



Fleischlos in den Sommer

- Krautfleckerl mit frischem Sommertrüffel
11/ 19



Was Süßes oder Käse zum Schluss?

- Hasen- Dessert - Cappuccino mit Likör und einen süßen Happen
Jäger-Dessert - Espresso mit Grappa und einem pikanten Bissen
Französischer Camembert "Flo`s Style" - mit frischem Sommertrüffel und Chutney
Je 10

Gedeck

Wir erlauben uns vorab ein Gedeck zu servieren! EUR 4 pro Person

*Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung!
Für kleinere Portionen verrechnen wir Ihnen EUR 2 weniger!*