



# Kräuterkarte

*Kräuterrahmsuppe mit Croutons € 4,50*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet mit Kräuterkruste  
vom hofeigenen BIO-Schwein  
auf rosa Pfeffersosse, dazu feine Bandnudeln € 18,50*

*Rindergeschnetztes „Stroganoff“  
vom hofeigenen BIO-Ochsen  
dazu Kräuterspätzle und Salat € 16,80*

*Salzburger Schnitzel,  
gefüllt mit Kräuter, Zwiebel, Käse u. Topfen,  
dazu Petersilienkartoffel und Salat € 15,20*

*Bauernburger vom Hof eigenem BIO- Ochsen  
mit Kartoffelspalten und Sauerrahm- Kräuterdip  
€ 10,80*

*Spinatspätzle in Schinken-Kräuterrahm,  
dazu Salat € 9,80*

*„Toni's Jägerpfandl“  
Wildragout mit Pilzen,  
dazu Preiselbeer-Serviettenknödel € 17,80*

*Hausgemachtes Beuschl vom hofeigenen BIO Rind  
mit Semmelknödel € 9,80*



\*\*\*\*\*

## *Süßer Abschluss:*

*Geeister Kaiserschmarren mit heißen Himbeeren € 6,50*

*Mandel-Krokant-Parfait mit Sauerkirschen € 6,50*

*Warmer Schokokuchen mit Eis € 5,50*