

### Etwas für vorneweg

Cremesuppe vom **Schrobenhauser Spargel** 4,50

**Rinderkraftbrühe** | Kalbsbratknödel | Gemüsestreifen 3,50

**Frühlingshaftes Salattreiben** | Zitronen-Ingwer-Dressing |  
in der Kräuterkruste gebratene Kräuterseitlinge (Pilz) |  
marinierter Mozzarella klein 8,50 | groß 11,50

### Vegetarische Frühlingsküche

**Kurkumapfannkuchen** | sommerliche Bärlauch-  
Rahmgemüsefülle | Ajvar-Tomaten-Creme | gemischter  
Salatteller 11.-

**Vegi-Burger:** Volkorn-Burgerbrötchen | Quinoa-  
Kartoffel-Pflanzerl | Hallumi-Grillkäse | Schrobenhauser  
Spargel | Sauerrahm | Süßkartoffelpommes | Salat 12.-

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50

Falls Sie Allergiker sind fragen Sie einfach bei uns nach.  
Wir kochen vieles nach Bauchgefühl und nicht nach Rezept.  
Dadurch können verschiedene Zutaten variieren. Herzlichen Dank!  
Wir weisen außerdem ausdrücklich darauf hin, dass auf Grund  
unserer Produktionsprozesse keine Garantie abgegeben werden  
kann, dass Gerichte frei von bestimmten Inhaltsstoffen sind.

### Aperitifempfehlungen

#### Hauscocktail:

Prosecco | selbstgemachter Rhabarber-Sirup oder  
selbstgemachter Hollunderblüten-Sirup 0,1Ltr. 4,00

#### Alkoholfreies | selbstgemacht

#### Hausgemachte Schorle

Rhabarber-Himbeer-, Hollunderblüten-, Quitte-Ingwer-Sirup  
0,5Ltr. 4,00

### Fluss & Meer

**Zander in der Tomaten-Weißbrot-Kruste** gebraten |  
Kartoffel-Rucolasalat | gemischter Salatteller 16,80

**Rotbarsch in der Kokos-Kurkuma-Kruste** gebraten |  
Glasnudel-Wok Gemüse | Zitronengrassoße 14.-

### Fleisch

Medaillons vom **bayrischen Schweinefilet** |  
Bärlauchspätzle | würzige Bratensoße |  
gemischter Salat 14,80

**Kalbsschnitzel** | Pfifferlingrahm | Tagliatelle |  
Sommergemüse 16,80

**Schweinenacken-Steak** | gebräunte  
Kartoffelknödelscheiben | Kräuterbutter | gemischter  
Salatteller 11.-

## Süße Leckereien aus unserer Patisserie

Crème brûlée | Vanille | frische Früchte 5,50

Vanilleparfait | Rhabarberragout | Rosenschaum 6.-

Vanilleeis, drei Kugeln | marinierte Erdbeeren | Sahne 5,80

Espresso „Schickimicki“ -Espresso | Mini Crème brûlée 5.-

☺ Und wenn Du denkst da geht nix mehr, probier doch unser Minidessert:☺

Mascarponemousse | Aprikosenkompott 3,80

Beerengrütze | flüssige Sahne 3,50

Mini Vanille Crème brûlée 3,50

\*\*\* Variation von dreierlei Mini-Dessert 8,50 \*\*\*

„Auch ganz lecker mi zwei Löffel“

## Zum Dessert oder einfach so zum Abschluss

**Haferl Ayurvedischer Gewürzkaffee**, selbstgemacht mit belebenden Gewürzen und sehr magenfreundlich und säurereduziert dazu etwas flüssige Sahne und Roh-Rohrzucker 3.-

**Digestive:** 2cl

Hochwertiges vom Lantenschammer:

**Slyrs** original bayrischer Single Malt Whisky 43% 4,80

Walnuss Liqueur 30% 3,50 | **Spezial-Kräuter-Liqueur**, Halbbitter 38% 3,50

**Williams Brand** 42% 4.- | **Mirabellen Brand** 42% 4.- |

Schlehen Geist 42% 4.-

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee 2.-

Haferl Kaffee 2,50

Cappuccino Tasse 2,50

Cappuccino im Haferl 3.-

Latte Macchiato 3.-

Haferl Milchkaffee 3.-

Espresso Doppelt 3.-

Espresso 2.-

Haferl Tee (versch. Sorten) 2.50

Kanne offenen Tee (versch. Sorten) 4.-

Heiße Schokolade 3.-

### ❖ Genussmomente schenken oder selbst erleben:

- Unser **Candle Light Dinner** - Verbringen Sie mit Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten einen schönen Abend mit einem vier Gänge Menü nur für Sie zubereitet. Und als Dessert eine süße Überraschung. Preis für 2 Personen 68.- (inklusive romantischer Tischdekoration, Aperitif und Kaffee) **Nur auf Vorbestellung!**

### - Unser Angebot für Körper, Geist und Seele:

jeden ersten Donnerstag im Monat Ayurvedisches Buffet

inkl. begleitender Getränke (Ingwerwasser, Lassi, und Ayurvedischen Kaffee)

nur auf Reservierung 28.- pro Person

- Öffnungszeiten: Mo & Di : Ruhetag | Mi - Fr: 17:30-23:00 Uhr ( Küche bis 21:00) geöffnet |

Sa, So und Feiertag: 11:30-23:00 Uhr (Küche bis 21:00) Durchgehend warme und kalte Küche (14:00-17:30 kleine Karte)



Facebook



Tripadvisor