



### *Erdnuss-Kokosschaumsüppchen* \*\*\*

Mit leichter Chillinote und Hühnerfruchtspiesschen [E,L,G] € 6,80

### *Asiatischer Gemüsesalat*

Lauwarm serviert, mit raffiniertem Soja-Ingwerdressing,  
leicht scharf [F] € 8,50

### *Fajitas mixtas* \*\*\*

mit Rind- und Hühnerfleisch, in der Pfanne serviert,  
dazu Tortillas und verschiedene Saucen [A,G,H] € 18,50

### *Rindsrückensteak* \*\*\*

Vom Salzburger Alpenvorlandrind, mit Sauce Hollandaise,  
Bratkartoffeln und Speckbohnen [C,G,O] € 22,50

### *Gebratene Garnelen*

In Olivenöl mit Knoblauch, Duftreis,  
an Kaktusfeigensauce [B,H] € 19,50

## *Nachspeisen*

*Apfelküchle* mit Vanilleeis und Sahne [A, G] € 6,20

*Topfennockerl* in Zuckerbrösel mit Zwetschgenröster  
und Vanilleeis [A, C, G, H] € 6,20

*Kastanienreis* mit Meringues,  
Vanilleeis und Sahne [H, C, G] € 6,20

*Mini-Desserts:* € 4,20  
Schokoladensouffle mit Vanilleeis [C, G, A]  
Creme brûlée mit Himbeersorbet und Sahne [C, G,]

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

„Die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH legt ihren Fokus auf regionale Reichtümer des bäuerlichen Wirtschaftens, lebendiges Lebensmittelhandwerk und einen nachhaltigen Tourismus. Die Gastronomieprojekte – die Auszeichnung zum GenussWirt und die GenussWochen – stärken österreichweit das Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft und Gastronomie.“

Lassen Sie sich die Heimat auf der Zunge zergehen!“

Kartoffeln aus der Genuss Region Waldviertel in NÖ  
Kürbiskernöl aus der Genuss Region Steiermark  
Käse aus der Genussregion Bregenzwälder Alp- und Bergkäse  
Ländle Apfel aus der Genussregion Vorarlberg  
Rindfleisch aus dem Salzburger Alpenvorland