

GRÜNZEUG
Das Bio Restaurant

SALATE

Kleiner Beilagensalat € 5,50
gemischter kleiner Salat zur Hauptspeise

„Salat-Teller“ € 9,50

SUPPEN

„Consommé vom Rind“ oder „Gemüse Essenz“ € 6,50
mit Kräuterfrittaten

Hausgemachte Gulaschsuppe € 7,50
mit Brot

Kürbiscremesuppe - vegan € 6,00



VORSPEISEN

Feta im Speckmantel € 12,00
mit fein mariniertem Blattsalat und gerösteten Brot Croutons

„Gegrillter Camembert“ € 11,00
mit fein mariniertem Blattsalat

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

Omelette € 10,50
mit Gartenkräuter und Ziegenkäse


Flammkuchen € 12,50
mit Ziegenkäse und Gemüse

Spinatknödel € 15,50
mit brauner Butter und Parmesan

Tiroler „Kasspatzln“ € 11,00
mit Röstzwiebeln und Kräutern

Pilz Risotto € 14,00
mit gegrilltem Kürbis

Gemüse Gröstl € 14,00
mit Spiegelei
oder gerne auch
basisch/vegan
mit Pilzen (ohne Ei)





HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH VOM BIO-BAUERN

Flammkuchen € 13,00
mit Speck und Zwiebeln

Spaghetti Bolognese € 15,00
mit Parmesan

Schnitzel „Wiener Art“ € 20,00
mit Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren aus Wildsammlung

“Mixed Grill“ € 23,50
Fleisch vom Rind und Schwein
mit Kräuterbutter, gebackenen Wedges,
Grillgemüse, Speck und Dip

DESSERT

Hausgemachte Kuchen und Torten € 4,00
mit Sahne € 4,50

Hausgemachter Apfelstrudl
ohne alles € 5,80
mit Schlagrahm € 6,20
mit Vanillesauce € 6,50

Kaiserschmarrn € 11,50
mit Preiselbeeren aus Wildsammlung oder Apfelmus





EIN EIS - WEILS HEISS

Stillebach-Becher € 7,50
erfrischende Sorbets

Regenbogen
gemischtes Eis ohne Schlagrahm € 6,20
mit Schlagrahm € 6,80

Der Nussknacker € 7,20
Vanilleeis mit knusprigen Nüssen
und zartem Karamell

Bananenboot € 7,20
Vanilleeis mit Bananenstücken, Schokolade,
Schlagrahm und Mandelblättchen

Seelentröster € 7,20
Vanilleeis mit Schokoladensauce
Schokoraspel, Schlagrahm und Gebäck

Bauernliebe € 7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Waffeln

Eiskaffee gerührt € 7,50
mit Schlagrahm, Mandelsplitter und Waffel

