

SPÄTSOMMERKARTE

AUS FELD, WIESE, WALD, WASSER & GARTEN

Vitello Forello	€	10,90
Pochierte Kalbsnuss, Räucherforellencreme, eingelegte Eierschwammerl, Ofenparadeiser und Croutons		
Eierschwammerlcremesuppe	€	4,90
mit Spanferkel-Erdäpfelknödel		
Eierschwammerl – Emmerrisotto	€	13,50
mit Schaffricotta vom Milchmäderl und Essigmarillen		
Lammragout	€	16,80
mit Käferbohnen, gegrillter Kürbis und Bohnenkraut aus unserem Garten		
Forellenfilet gesurt und gebacken	€	19,50
dazu Fisolensalat und Schnittlauchmayonnaise		
Figl's Best Burger (noch bis Ende September)	€	6,90
Briochebun, 100% Rinderpetti, geschmorte Zwiebel, Ofenparadeiser, Cocktailsauce und Römersalat		
mit Bergkäse	+ €	1,10
mit Pommes	+ €	2,80
extra homemade BBQ Sauce	+ €	1,20

WIR SIND HEIß AUF EIS VOM EISFUX AUS ST. ANDRÄ WÖRDERN

Eiskaffee mal anders	€	4,50
Vanille- und Haselnusseis verrührt mit Cult Caffè und Schlag		
Ofenpfirsich	€	5,40
mit einer Kugel Buttermilch-Sanddorneis, Thymiankristallen und Bienenstich		
(Spät) Summertime	€	4,60
eine Kugel Zitronensorbet, hausgemachter Duftrosensirup und aufgegossen mit Muskateller Frizzante vom Seifried		
Eine Kugel Eis im Waffelstanitzel	€	1,30

Meine Küchenphilosophie ist es, möglichst alles frisch zuzubereiten, mit dem Anspruch auf die bestmögliche Qualität.
Diese Qualität braucht Zeit. Bitte geben Sie uns diese und nehmen Sie sich Zeit um zu genießen

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und gesetzlichen Abgaben
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, dann verlangen Sie bitte unsere speziell gekennzeichnete Speisekarte.

