



FRISCH VOM MARKT



ZUM START UND VORWEG

Einstandsbrett	€ 3,50
Aufstrich, Speck vom Schmözl und Brot vom Weichsibaum	
Einstandsbrett mit mehr	€ 8,90
Speck, Aufstrich, Rohmilchbutter, Wolfpassinger Hartwurst, Schweizer Bergkäse, selbst eingelegte Essiggurkerl und Zucchini	
Unsere Wolfpassinger Hartwurst gibt es auch für daheim.	
Eine Stange mit ca.350g	100g € 1,80
Eierschwammersülzchen	€ 10,50
mit Sauerrahmcreme, Gartenkräutersalat und hausgemachtem Knäckebrot	
Beef Tartar	€ 13,80
mit Stundenei, Senfmayonnaise, Schwarzbrot und allerlei Grünzeug	

SUPPERL

Rindssuppe	€ 3,80
mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel	
Karfiolcremesuppe	€ 4,90
mit Rupi's Karfiol, verfeinert mit Birne, dazu gebackenes Ziegenkäsebällchen	

AUS DEM TEICH VON DER TEICHWIRTSCHAFT HABERZETH

Fisch und Chips	€ 17,90
vom großen, gesurten Lachsforellen, handgschnittenen Chips, Sauce Remoulade und Essigketchup	
Saiblingsfilet gebraten	€ 19,90
mit ein paar Grammeln auf Ragout vom Kürbis und Tellerlinsen vom Martin Allram	

FIGL'S BEST BURGER (SAISON IST BALD ZU ENDE)

Briochebun, 100% Rinderpetti, geschmorte Zwiebel, Ofenparadeiser, Cocktailsauce und Römersalat	€ 7,10
mit Bergkäse	+ € 1,10
mit Schafschmittkäse vom Milchmäderl	+ € 1,20
mit Pommes	+ € 2,80
extra homemade BBQ Sauce	+ € 1,10

IMMER WIEDER SONNTAGS

Schweinsbraten	€ 11,50
von Schopf und Bauch mit Speckkraut und Semmelknödel	

HAUSMANNSKOST

Mangold-Semmelknödel	€ 13,90
auf Spinat mit geräucherten Eierschwammerln, brauner Butter und Bergkäse	
2 Stk Grammelknödel	€ 8,20
auf lauwarmem Speckkraut	
jeder weitere Knödel	€ 3,00
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel von der Sau	€ 10,50
dazu Erdäpfel-Gurkensalat	
Gekochtes Schulterscherzl	€ 14,80
mit Dillfisoln und Kren, dazu Rösti	
Rindergulasch mit Gebäck	klein € 6,20
	groß € 8,90
Rahmherz	€ 13,90
vom Rind mit Wurzelgemüse und Briocheknödel	

SAISONAL & REGIONAL

Im Ganzen geschmorte Lammstelze	€ 16,90
mit Kichererbsen aus Österreich, Broccoli, eingelegten Pilzen vom Jonathan und Lauch	
Unsere breiten Emmernudeln	€ 14,20
mit Sauce aus den Paradeisern vom Flo und Michi mit getrockneten Steinpilzen und Schaffrischkäse	
Paprikahendl	€ 15,50
vorsichtig gegart in Paprikasauce aus roten Paprika vom Flo aus Zeiselmauer und dazu Sauerrahmockerl	

SÜBES

Marillenpalatschinke ein Stück	€ 2,40
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2020	
Für daheim „Marillentraum für einen Kindertraum“	€ 6,50
Ein Stück Zwetschkenknödel	€ 4,90
in Zuckerbrösel gewälzt auf etwas Zwetschkenröster und brauner Butter	
Schokoladen-Birnentartelettes	€ 7,90
mit Hollerkoch und hausgemachtem Schafmilcheis	
Eiskaffee mal anders	€ 4,60
Vanille- und Haselnusseis verührt mit Cult Caffè und Schlag	