



FRISCH VOM MARKT



UNSERE KARTE VON 26. BIS 30. MAI 2023

VORSPEISEN & SUPPEN

Einstandsbrett € 5,10

Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz und Brot vom Weichlsbaum aus Rohrendorf

Marions Sauerteigcroissant (wohl das Beste) € 7,50

(Vorweg zum Naschen oder als Vorspeise) gefüllt mit Rohschneider und als Topping Misomayonnaise mit Miso von Luvi Fermente und Gartenkräutern



Maibocksulz € 13,90

Pumpenickel, Ei-Schnittlauchvinaigrette, Grünzeug aus unserem Garten, geröstete Sonnenblumenkerne

Zitrus marinierter Spargel € 12,90

mit Schaffrischkäse von der Familie Sperl aus Neuaigen, dazu Gartenkräutersalat und Buchweizenpopcorn

Rindssuppe € 4,90

mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel

€ 5,20

Spargelcremesuppe € 5,90

verfeinert mit Sauermilch und als Einlage etwas Lachsforellentatar mit Liebstöckel aus dem Garten

WIRTSCHAUSKÜCHE

2 Stück Grammelknödel € 11,50

auf lauwarmem Speckkraut jeder weitere Knödel

€ 4,60

Wiener Schnitzel von der Sau € 14,20

in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren und Erdäpfel-Gurkensalat

Rindergulasch mit Semmel klein € 9,10

groß € 11,70

SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

Schweinsbraten vom Schopf und Bauch
mit Speckkraut und Semmelknödel € 15,50

SAISONALES UND REGIONALES

Kümmelbraten vom Welsfilet € 26,90

der Wels leicht gesurt und dann gebraten, dazu Karottenkraut, Orangenkarotten und gebackene Gnocchi

Lachsforellenfilet € 23,50

gebraten, auf einem rahmigen Erdäpfel-Dillragout und geschmorten Radieschen vom Rupi aus Zeiselmauer

Beinflfleisch und Oxschlepp € 19,50

geschmortes Beinflfleisch und Oxschleppknödel auf Spargel vom Leitzinger, gerösteten Walnüssen und Pilze vom Jonathan

Maibock € Auf Anfrage

aus dem Wolfpassinger Wald.

Immer ein anderes Teil mit den passenden Beilagen. Einfach nachfragen.

Handgewuzezelte Schupfnudeln € 15,10

gebraten mit Spargel vom Leitzinger aus Wördern, gerösteten Haselnüssen, Spinat vom Rupi, Bergkäse

FIGLS BEST BURGER

Briochebun, 100% Rinderpatty, geschmorte Zwiebel, € 9,90

Ofenparadeiser, Cocktailsauce und Römersalat

mit **Bergkäse** + € 1,50

mit **Pommes** + € 4,10

extra **homemade BBQ Sauce** + € 1,90

Es gibt immer wieder Gerichte die so spontan entstehen, dass Sie es nicht auf die Speisekarte schaffen. Einfach Fabian oder Hannah danach fragen.

NACHSPEISEN

Brandteigkrapferl € 8,50

gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis, Rhabarberkompott und den ersten Erdbeeren vom Leitzinger aus Wördern

1 Stück Marillenpalatschinke € 2,80

mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2022

Eiskaffee mal anders € 8,50

Vanille- und Haselnusseis verrührt mit Cult Caffè und Schlag

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