



FRISCH VOM MARKT

VON 09. BIS 13. AUGUST 2024



VORSPEISEN & SUPPEN

Einstandsbrett € 5,10
Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz
und Brot vom Weichslbaum aus Rohrendorf

Marions Sauerteigcroissant (wohl das Beste) € 7,80
(vorweg zum Naschen oder als Vorspeise)
gefüllt mit Rohschneider und als Topping Misomayonnaise,
mit Miso von Luvì Fermente und Gartenkräutern

Knusperige Sommerrolle € 14,80
gefüllt mit kaltgeräucherter Lachsforelle, allerlei Gemüse und
Kräutern, eingelegten Shiitake Pilzen, pikant abgeschmeckt
und knusperig frittiert, dazu Zucchini-salat

Rindssuppe
mit Wurzelgemüse und Frittaten € 4,90
oder Leberknödel € 5,20

Sommerliche Paradeisercremesuppe € 6,20
mit Ochsenherzparadeisern vom Rupl und als Einlage
ein gebackenes Rosmarin-Zitrone-Topfenbällchen

WIRTSHAUSKÜCHE

2 Stück Grammelknödel € 11,50
auf lauwarmem Speckkraut
jeder weitere Knödel € 4,60

Wiener Schnitzel von der Sau € 14,20
in Butterschmalz gebacken mit Erdäpfel- Gurkensalat

Rindergulasch mit Semmel klein € 12,50
groß € 15,10

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

SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

Schweinsbraten vom Schopf und Bauch
mit Speckkraut und Semmelknödel € 16,50

SAISONALES UND REGIONALES

Welsfilet gebraten € 29,80
aus dem Teich von Matthias Haberzeth, mit
Sommerkürbis-Linsen (Tellerlinsen vom Martin Allram)
und Ofenpaprika

Eierschwammerlgulasch € 17,20
mit Sauce aus frischen roten Paprika, Eierschwammerln,
Majoran aus dem Garten, etwas Sauerrahm vom
Hiegesberger und gebratenem Serviettenknödel

Kunterbunter Sommersalat € 10,60
mit Blattsalat und Wassermelone vom Rupl, eingelegtem
Gemüse aus unserem Vorrat und Quinoapopcorn
mit **Schaffrischkäse vom Lukas Sperl** € 14,80
mit **gebratenem Fischfilet vom Matthias** € 19,90
mit **gebratener Hendlbrust im Müslicrunch** € 17,80

Wild aus der Au Preis je nachdem
Immer wieder was anderes und jedes Teil anders zubereitet
und mit den passenden Beilagen serviert. Einfach
nachfragen was es heute gibt.

NACHSPEISEN

Marions Sauerteigkaiserschmarrn € 8,20
leicht karamellisiert, dazu Apfelmus mit
Äpfeln vom Friedrich aus Zeiselmauer



1 Stück Marillenpalatschke € 2,90
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2023

Eiskaffee mal anders € 8,50
Vanille- und Haselnusseis vom Eisfux aus Wördern
verrührt mit Cult Caffè und Schlag

1 Stück Zwetschkenknödel € 6,80
in Zuckerbrösel geschwenkt, mit etwas brauner Butter
und Zwetschkenröster

Ein kleines hausgemachtes Vanilleeis am Stiel € 5,80
mit 3erlei Dips (Schokosauce, Himbeersauce und
Haselnuss-Mandelcrunch) zum selber Dippen