



FRISCH VOM MARKT

VON 13. BIS 17. SEPTEMBER 2024



VORSPEISEN & SUPPEN

Einstandsbrett € 5,10
Aufstrich, Wurzelspeck vom Schmölz
und Brot vom Weichlsbaum 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

Roh marinierter Fenchelsalat € 14,80
mit Fenchel vom Rupi, kaltgeräucherter Lachsforelle vom
Matthias Haberzeth, Essigmarille aus unserem Vorrat
und Kräuter aus dem Garten

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

Süßkartoffel-Zitronengrascremesuppe € 6,80
Süßkartoffeln vom Rupi und Zitronengras vom Distelfink,
pikant und erfrischend abgeschmeckt und als Einlage
ein Saiblingswan Tan

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 (NUR NOCH BIS ENDE SEPTEMBER)

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

SAISONALES UND REGIONALES

Welsbauchgulasch € 28,50
kurz gebratener Welsbauch (aus dem Teich vom Matthias),
in Sauce aus frischen Roten Paprika kurz nachgegart mit
geräuchertem Paprika und Jungzwiebel, dazu Topfennockerl

Topfentascherl € 17,20
gefüllt mit Austernpilzen und Salbei aus dem Garten,
in brauner Butter geschwenkt, auf etwas Erbsencreme

Paradeiser-Einkornrisotto € 15,80
mit Paradeisersauce aus unserem Vorrat, Einkorn vom
Martin Allram, obendrauf Ofenparadeiser und gegrillte
Zucchini vom Distelfink und etwas Schaffrischkäse vom
Lukas Sperl
mit gebratenem Saiblingsfilet vom Haberzeth € 27,50
ohne Schaffrischkäse

Lamm vom Biohof Sperl Preis je nachdem
Immer wieder was Anderes, 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 Marillenpalatschinke € 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

Pasteis de Nata € 12,50
ein portugiesisches Blätterteig-Puddingtörtchen,
dazu etwas Marillenröster und Marillensorbet

Ein kleines hausgemachtes Vanilleeis am Stiel € 5,80
mit 3erlei Dips (Schokosauce, Weingartenpflirsichsauce
und Quinoakaramellpopcorn) zum selber Dippen

SONNTAGSBRATEN (WIRKLICH NUR SONNTAGS)

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