

Vorspeisen

Beef Tatar vom österreichischen Rinderfilet 100g I 15,50 (A, G, D, C, M, H)
mit hausfermentiertem Rohkostgemüse, Wasabi-Mayo und getoastetem Weißbrot

Bärlauchcremesuppe I 6,20 
mit Schwarzbrotchips (A)

Klare Rinderkraftsuppe (A, G, L, C)
mit Wurzelgemüse
mit Frittaten I 5,20 (A, G, L, C)
mit Kaspressknödel I 5,90 (A, G, L, C)

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Donaulandschwein I 17,90
vom österreichischen Hühnerfilet I 19,90 (A, G, C, D)
wahlweise mit Petersilerdäpfel oder Pommes

Ausgelöstes Steirisches Backhendl I 19,50 (A, G, C)
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Wasserhammer Burger I 19,50 (G, A, C)
Sesam Bun mit 200g Rinderpatty, Emmentaler, Cheddar
Speck, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachter Sauce und Salat,
serviert mit Pommes und Dip

Sous-vide gegartes Schweinefilet I 22,90 (A, G, H, C)
im Pistazienmantel auf cremigen Bärlauchspätzle und glasierten Karotten

Forelle im Ganzen „grätenfrei“ I € 21,90 (G, D, H)
mit Petersilerdäpfel und Mandelbutter

Gebratene Entenkeule I 24,50 (A, O, G)
mit Rotkraut, Pommes Williams und Orangen Jus

Langsam geschmorte Ochsenbackerl I 19,50 (O, G, A)
mit Bärlauch-Rollgerstlrisotto und glasierten Karotten

Bärlauchrisotto I 16,90 
mit sautierten Austern- und Shiitakepilzen und Reischip

Desserts

Mohr im Hemd I 7,50 (H, G, C, A)

Apfelstrudel mit Schlagobers I 5,50 mit Vanillesauce I 6,50 (H, G, C, A)

Torten aus unserer Vitrine I 5,20 (A, C, G, H)

*vegan 