



## Vorspeisen und Suppen

<b>Hausgemachte Rindsuppe</b> mit <b>Kaspressknödel</b> <sup>ACFGL</sup>	€ 5,80
<b>Flaumiger Frischkäse</b> rote Zwiebel, Schnittlauch, Kernöl und getoastetes Bauernbrot <sup>AG</sup>	€ 6,50
<b>3erlei Aufstriche</b> Verhackertes, Zwiebelschmalz und Tomatenbutter getoastetes Bauernbrot <sup>ACG</sup>	€ 9,80

## Hauptspeisen

<b>Rote Rübenrisotto</b> Blauschimmelkäse, Birne und Babyspinat <sup>AG</sup>	€ 10,80
<b>Gelbes Gemüsecurry (vegan)</b> Basmatireis und Kokosmilch	€ 9,80
	mit Hühnerbrust € + 4,00
<b>Spinatknödel</b> Bergkäse, Tomatenbutter und Blattsalat <sup>AGH</sup>	€ 12,80
<b>Kareesteak vom Jungschwein</b> Rotweinjus, Broccoli und Braterdäpfel <sup>o</sup>	€ 16,90
<b>Innsider Burger</b> 200g österreichisches Rindfleisch im hausgemachten Brioche-Sesam-Bun Zwiebelmarmelade, Coleslaw, Cheddar und Erdäpfelchips <sup>AGN</sup> wenn nicht anders gewünscht, bereiten wir ihren Burger medium zu	€ 15,80
<b>Faschiertes Kalbsbutterschnitzel</b> Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel <sup>ACG</sup>	€ 16,80
<b>Blunzengröstl</b> mit frischem Kren Krautsalat <sup>o</sup>	€ 14,50

## Dessert und Käse

<b>Hausgemachte Muffins</b> <sup>ACG</sup>	€ 2,80
<b>Hausgemachter Kuchen</b> <sup>ACG</sup> wählen Sie an der Bar	€ 4,50
<b>Gegrillter Camembert</b> karamellierte Walnüsse und getoastetes Bauernbrot <sup>AGH</sup>	€ 6,80

Küche von 11:30 bis 19 Uhr

Preise beinhalten die gesetzlichen Abgaben