

JUNIO






serviert

SUPPE

Kürbis mit Buchweizencrostini A 3,50

alles bio

RIESENBRÖTE GARNIERT A auch glutenfrei erhältlich +1,20

Eieraufstrich  C,G	3,50	Saksuka Aufstrich gegrilltes Gemüse 	4,50
Käsebrot  G	4,20	Bratfett'n	3,50
Lisas getrocknete Paradeiser-  Olivenaufstrich mit Knoblauch	4,50	Schinken C,G	5,50
Mamas Stodlbrot  C	4,50	Schweinsbraten	5,50

WARM

Apfel-Rotkraut mit Erdäpfelknödel 	6,50	Ullis Chilli con Kürbisstrudel  F,P	7,00
Hirten Ofenerdäpfel  G Schafskäse, Tomate, Gurke, Oliven, Joghurtsauce	7,00	Daniels Schweinsbraten mit Knödel A,C,G	8,00
Papas Sautanz Ofenerdäpfel G	7,00	Zweigelt-Rind mit Knödel A,C,G,O	9,50
Gonzales Ofenerdäpfel  F Bohnen, Mais, Paradeissauce	6,50	Hahn im Glück mit Erdäpfelsalat M	9,50

SALAT

Kathrins bunter Herbstsalat H,P Linsen, Karotte, Apfel, Paprika, Walnuss	6,50	Super gesunder Salat N Rote Rübe, Maroni, Leinsamen, Grünkohl Chia, Gomasio (Sesamsalz)	8,00
---	------	---	------

 vegetarisch  vegan

Küche bis 22:00

A glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Nüsse L Sellerie M Senf N Sesamsamen
O Schwefeldioxid & Sulfite P Lupinen

JUNIO

serviert

FÜR DIE KLEINEN

Knödel mit Saft	A,C,G	2,20	Butterbrot mit Schnittlauch	A,G	1,50
Kleines Käsebrod garniert	A,G	2,20			

EXTRAS

Rotkraut		2,00	Brot	A	0,60
Krautsalat oder Erdäpfelsalat	M	2,00	Glutenfreies Brot		1,00
Senf oder Ketchup	M	0,50			

SÜSSES

Marillenknödel	A	4,50	Marille- Kokoscreme mit Chia		4,00
----------------	---	------	------------------------------	--	------

GETRÄNKE

	1/4 l	1 l	neu	1/4 l	1/2 l
Mineralwasser	0,80	2,60	Hauslimonade Apfel- Aronia	2,00	4,00
hausgemachter Traubensaft	1,40	5,60	Marille	2,00	4,00
gespritzt	1,20				
Schmex	1,60	6,00			
gespritzt	1,40				

ALKOHOLISCH

	1/4 l	1 l		1/8 l	1 l
Spritzer weiß/ rot	1,60	6,40	Schankwein weiß/ rot	1,20	9,60
3er Mischung weiß/ rot	1,80	7,20			
Tiroler weiß/ rot	1,80	7,20			

JUNING

serviert

QUALITÄTSWEINE WEINGUT PACHINGER 0

WEISS	1/8 l	750 ml	MOUSSIEREND	100 ml	750 ml
el chico, Cuvée 2016 neu (Bouvier, SB, GV) trocken, Ananas, Gletschereis	2,00	11,50	Chardonnay Frizzante 2015 trocken, Birne, exotische Früchte	2,20	12,50
Grüner Veltliner 2015 trocken, grüner Apfel, Zitrusfrüchte	2,00	11,50	Muskat Frizzante 2014 lieblich, Muskatnuss, Holunder	2,20	12,50
Welschriesling 2015 trocken, grüner Apfel, Grapefruit	2,00	11,50	SÜSS	1/8 l	375 ml
Chardonnay 2015 trocken, Birne, Banane	2,00	11,50	Harmonie, 2008 Barrique Beerenauslese süß, Honig, Vanille	3,00	18,00
Sauvignon Blanc 2015 trocken, Holunder, Stachelbeere	2,20	12,50	SCHARF	2 cl	
Muskat Ottonel 2015 lieblich, Muskatnuss, Holunderblüte	2,00	11,50	Muskatweinbeerenbrand 2014	2,20	
Chardonnay Spätlese 2015 lieblich, exotische Früchte, Blütenhonig	2,20	12,50			
Zweigelt Rosé 2015 trocken, Joghurt, rote Beeren	2,00	11,50			
ROT	1/8 l	750 ml			
Zweigelt 2015 trocken, Weichsel, Waldbeere	2,00	11,50			
Blaufränkisch 2015 trocken, Brombeere, Gewürznelke	2,00	11,50			
Syrah classic 2014 trocken, Weichsel, Pfeffer	2,20	12,50			
Vision, Cuvée (Zw, Blf, Sy) 2012 trocken, Waldbeere, Vanille	2,20	12,50			

JUNG

serviert


SCHÖN, DASS DU DA BIST!

Mit jung serviert wollen wir ein Zeichen dafür setzen, wieder bewusster und nachhaltiger mit Lebensmitteln umzugehen.

GSUND, KLASSISCH, NACHHALTIG

Mit vielen veganen Speisen, zubereitet mit regionalen, saisonalen Zutaten direkt aus dem eigenen Garten und vom Bauern aus der Region.

Neben einigen Klassikern erwartet euch dieses Mal sowohl herzhaft herbstliche als auch leichte österreichische Hausmannskost vegan & vegetarisch interpretiert.

Zubereitet mit viel  !

Kathrin, Ulli, Daniel