

Starter



Kaspressknödelsuppe...5,50



Frittatensuppe...5,50

Fleischstrudelsuppe...5,50



Knoblauchcremesuppe...5,90

gebackene Oliven



... 8,40

mit Aioli

pikanter Schafskäse



... 9,50

Feta aus dem Backofen

mit Olivenöl Tomaten, Baguette



**Beef Tatar
vom Almochsen**

... 18,90

Trüffelmayonnaise, Knoblauchbrot

Garnelen "Pil Pil"



... 13,50

Garnelen in Olivenöl gebraten

mit Chili, Knoblauch, Baguette



**gmatisch
Vorspeisen teilen**

Surf & Turf Platte

... 38,00

Beef Tatar vom Almochsen
Garnelen Pil Pil
pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
mit Baguette und Knoblauchbrot

gmatische Vorspeise

... 18,00



pikanter Schafskäse
aus dem Backofen
gebackene Oliven mit Aioli
Kaspressknödel auf Rucola
Knoblauchbaguette

Beilagen Salat Schüssel

.. 6,90

Bunter Gartensalat mit Blattsalaten, frischen Gurken,
Tomaten, Paprika, Zwiebelringen, Krautsalat,
Kartoffelsalat

Grill & BBQ

Schweine Filet

Im Speckmantel

... 18,90

Filet vom Voralpenschwein im Speckmantel gegrillt

serviert mit Rösti,

Buttergemüse und Pfeffersauce

Mixed Grill

... 18,90

gemischte Grillplatte

Schweinefilet im Speckmantel

Hühnerbrust Spieß

Cevapcici, Pfeffersauce,

in der heißen Pfanne

serviert mit Wedges

Filet Steak

...34,90

250 Gramm Rinder Filet

serviert in der heißen Pfanne

mit Wedges, Buttergemüse

Pfeffersauce, Kräuterbutter

Burger

„Spicy Bull“

... 18,50



Herzhafter Burger mit 200g
österreichischem Rindfleisch,
gebratenem Speck, Bulls Eye BBQ,

Cheddar Käse, Tomaten,

Salat, Jalapeños

Serviert mit Pommes Frites

Ofen Kartoffel mit Hühnerfilet

...16,20

gegrillte Hühnerbrust in herzhafter Sauce verfeinert

mit rotem Curry

serviert mit Ofen Kartoffel

und Sauerrahm Dipp

Cevapcici

... 12,50

mit Pommes,

Zwiebelringen, Senf

und pikantem Krautsalat

Klassiker

Linden Backhendl

... 17,50

½ Huber Landhendl

frisch paniert, in Rapsöl gebacken.

serviert mit Petersilkartoffeln

und Preiselbeeren

deftige Rein

mit Ripperl

und Grammel Knödel

... 19,20

Grammel knödeln und

fleischige, zarte Ripperl

in der Rein serviert

mit Natursaftl, warmen Krautsalat

und Kartoffeln

gmätlisch Hendl essen für 2

... 29,00

gemischte Platte für 2 Personen

mit

Linden Backhendl

gegrillter Hendlbrust Spieß

Jahreszeiten Cordon Bleu

als Beilagen servieren wir

Kartoffel Wedges, gem. Salat

Preiselbeeren und Sauerrahm Dipp

in der heißen Gusspfanne serviert

Filet-Pfandl

... 20,50

Rinder- und Schweine Filet Spitzen

in feiner Pilzrahmsauce

serviert mit Butterspätzle

und Gemüse garnitur

Wiener Schnitzel

... 14,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Cordon Bleu

... 16,90

vom Voralpenschwein

in der Pfanne gebacken,

serviert mit

Pommes Frites und Preiselbeeren

Kinder Wiener

... 9,50

mit Pommes Frites

und Preiselbeeren

Alle Schnitzel auch vom Huhn

+ 1 €

Fisch-Vegi-Salat



Lachsforelle auf Risotto

... 19,50

gegrilltes Lachsforellen Filet

serviert mit cremigem Zitronenrisotto
und Romanesco



Linguine mit Garnelen & Rucola

... 18,50

gegrillte Garnelen (geschält)

auf Linguine mit Tomatensauce, Rucola
und frischem Parmesan



Linguine „Pil Pil“

... 18,50

Garnelen Pil Pil (geschält)

als Nudelgericht mit Chili, Knoblauch,
Olivenöl, Parmesan



Vegi Pasta Spinat & Feta

... 12,50

Linguine

In Sahne Sauce mit Spinat, Feta
und Romanesco

Backhendl Salat

...16,50

gebackene Hendlbruststreifen

auf gemischtem Gartensalat

mit Kürbiskernöl

und Knoblauchbrot

Jahreszeiten Salat

... 17,90

knusprig gebackene Hühnerbrust

gefüllt mit Schafskäse, Rucola und Schinken

auf buntem Gartensalat

mit sweet Chili Dipp und Knoblauchbrot



Dessert

Topfen Nockerl in Butterbrösel

... 8,90

Serviert mit Vanilleeis
und Mango-Marillen Röster

Schoko Kuchlein & Heiße Liebe

... 8,20

Warmes Schoko Kuchlein mit Vanillekern
Vanilleeis, heiße Himbeeren
und Schlagobers

Eis Palatschinke

... 6,90

Palatschinke mit Vanilleeis
Schokoguss
und Schlagobers

Marillen Pala

... 5,90

2 St. Palatschinken mit Marillen Marmelade

Menükarte für Feiern

über 20 Personen

Gerne können sie auch eine individuelle
Speisenauswahl für ihre Feier treffen.

Geben sie uns diese bitte bis spät. 1 Woche vor der Veranstaltung bekannt.

Suppen

Frittaten Suppe

Knoblauchcreme Suppe

Vorspeisen

gebackene Oliven mit Aioli

Beef Tatar vom Almochsen

Trüffelmayonnaise, Knoblauchbrot

Hauptspeisen

Ofenkartoffel mit Huhn

Gebratene Hühnerbrust Streifen, Zwiebel,

Paprika, pikante Thai Curry Sauce serviert mit

Mixed Grill

Schweinefilet im Speckmantel, Hühnerbrust Spieß,

Cevancici. Pfeffersauce. serviert mit Wedges

Linden Backhendl

serviert mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

serviert mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Burger „Spicy Bull“

200g Rindfleisch Patty, Speck, Bulls Eye BBQ,

Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Jalapeños

Linguine mit Garnelen & Rucola

gegrillte Garnelen (geschält)

auf Linguine mit Tomatensauce, Rucola

und frischem Parmesan

Jahreszeiten Salat

gebackene Hühnerbrust gefüllt mit

Schafskäse, Rucola und Schinken

auf buntem Gartensalat

mit sweet Chili Dipp und Knoblauchbrot

Lachsforelle auf Risotto

gegrilltes Lachsforellen Filet

Beilagen Salat

Dessert

Eis Palatschinke

Schoko Küchlein & Heiße Liebe

Warmes Schoko Küchlein mit Vanillekern

Vanilleeis, heiße Himbeeren und Schlagobers

Topfen Nockerl in Butterbrösel

Serviert mit Vanilleeis und Mango-Marillen Röster