

Für Vegetarier

**Krautwickerl mit Kartoffel-Karottenfülle
auf gebratenem Kraut-Paprikastroh und
Weißwein-Sahnesosse** € 7.20

spicy cabbage roulade with potato and carrot filled, with white wine sauce

**2 Wirsingrouladen mit Tomaten-Getreidefüllung,
mit biologischem Bauernkäse überbacken,
dazu Salzkartoffeln** € 7.80

2 Savoy cabbage rolls with tomato-confilling, baked with organic farmhouse cheese, served with boiled potatoes

**Kaiserschmarrn mit eingelegten Rumrosinen,
in der Küche karamelisiert
dazu Birnen & Preiselbeeren** € 7.60

Caramellised omelette with raisins in rum, served with pears & cranberries

**Käsespätzle
mit Bauernkäse vom Biohof,
angebräunten Zwiebelringen
und großer Salatplatte der Saison** € 8.20

Cheese spätzle with cheese from an organic farm, browned onion rings and different salads in season

**In Scheiben angerichtete Serviettenknödel
mit Champignonrahmsosse, dazu ein
bunter Blattsalat mit Apfelspalten, Streifen
von Sellerie und Käse,
mit Kartoffeldressing** € 9.60

sliced bread dumplings in mushroom sauce, with Salad, apple wedges,
celery and potatoes dressing