



Innen natürlich. Außen Natur.

**Samstag, 20. Juli 2024**

<b>Tomate Mozzarella</b> Basilikumpesto	€ 20,20
<b>Räucherlachs Spinatroulade</b> Honig Senfsauce 	€ 21,20
<b>Bouillon mit Grießnockerl</b>	€ 7,60
<b>Lauchcremesuppe</b>	€ 8,90
<b>Gemüsebouillon mit Grießnockerl</b>	€ 7,60
	
<b>Salat vom Buffet</b> 	€ 9,50
	
<b>Frische Forelle aus dem Bichlhof Fischteich</b> 	€ 28,00
"Müllerinnen Art" oder blau, Butterkartoffeln	
<b>Seeteufelmedaillons vom Grill</b>	€ 38,00
Beluga-Rahm-Linsen, Austernpilze	

**Gedeck & ein kleiner Gruß aus der Küche € 3,80**

Das Gedeck wird automatisch serviert, kann aber abbestellt werden. Nur tischweise möglich.

Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden. Abzug € 2,00

Alle mit dem



**Logo gekennzeichneten Produkte kommen aus unserer "Bichlhof Landwirtschaft",  
Der Umwelt zuliebe drucken wir unsere Speisekarte auf recyceltem Papier!**



Samstag, 20. Juli 2024

<b>Im Ganzen gebratenes Rosa Rinderfilet</b>		€ 48,00
Pfefferrahmsauce, Erdäpfelgratin, Karottengemüse		
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>		€ 32,00
Petersilienerdäpfel	klein	€ 29,00
<b>Filetsteak vom Tiroler Almochsen</b>		€ 48,00
Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse, Erdäpfelgebäck		
<b>Wiener Backhendl im Körberl</b>		€ 26,00
Erdäpfel-Vogersalat		
		
<b>Gemüse Quiche</b>		€ 23,40
Sauerrahm, Kirschtomaten		
<i>Vegetarisch</i>		
		
<b>Helles Schokoladenmousse</b>		€ 11,80
<b>Himbeersorbet</b>		€ 11,80
<b>1Kugel Sorbet Ihrer Wahl</b>		€ 6,80
<b>1Kugel Zitronensorbet mit Wodka</b>		€ 11,80
<b>Kaiserschmarrn</b>		€ 16,00
Mit oder ohne Rosinen, Preiselbeeren, Apfelmus, Zwetschkenröster		
<b>Affogato</b>		€ 5,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Allergenverantwortlichen.

Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien bei der Bestellung oder im Vorhinein mit.

Gerne berücksichtigen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche!