

# Unsere Sommerkarte leichteres auf einen Blick

Euro



<b>Salat von frischen Wildkräutern</b> (von unserem Kräutersammler Hans zusammengestellt) mit entweder Kürbiskernöl, Senfdressing oder italienisches Dressing <sup>1,5,6,8,10</sup>	10,50
<b>Carpaccio von den Roten Rüben</b> mit Schafskäse, Rucola und Sesamdressing <sup>5,6,8,9,10</sup>	12,50
<b>Frischer Paradeisersalat mit Burrata</b> , Grapefruit und Steirischem Kürbiskernöl <sup>5</sup>	13,50
<b>Demeter Ziegenfrischkäse</b> in Gewürzcrumble gerollt, mit geräucherter Paprikacreme und Kletzen-Falafel <sup>1,5,6,7,8</sup>	13,50
<b>Frisches Tartar vom Bio Lachs</b> mit pochiertem Ei, Avocado und Gurkensalsa <sup>2,3,5,6,7,8</sup>	16,50
<b>Salat vom Tafelspitz</b> , im Weckglas serviert, mit Apfelchutney und Kren-Schaum <sup>1,5,7,8</sup>	16,50
<b>Gebackener Halloumi mit scharfer Paradeisersauce</b> , auf Wurzelgemüse, Karottenhumus und Blattsalaten <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>	20,50
<b>„Ottenthaler“ Caesar Salad mit Backhenderlbrust</b> <sup>1,2,3,5,8</sup>	20,50
<b><u>Weinempfehlung: Rosé</u><sup>10</sup> 2017 von Leopold Schneller aus Ottenthal</b>	
1 Glas (1/8 l)	5,50
1 Flasche (0,75 l)	29,50