

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE

angesetzte hausgemachte Suppe aus Rindsknochen, serviert in der Suppenkanne

mit Frittaten 4,80

mit Kaspressknödel 5,80
mit Leberknödel 5,80

FISCHSCHAUMSUPPE

aus edlen Fischen aus dem Salzkammergut mit fein cremiger Currynote und Spinatäscherln 9,60

PAPPA AL POMODORO

(auf Anfrage vegan) 7,20
lauwarme toskanische Paradeiser-Brotsuppe mit Knoblauch, Paradeisern, Basilikum und Weißbrot, serviert mit Grana Padano

ZIEGENKÄSE

(vegetarisch) 12,80
edel gereifter Ziegenkäse, karamellisiert mit Lavendelhonig auf Rote-Rüben-Carpaccio mit frischen Kräutern und Kernölpesto

KARFIOL IM BIERBACKTEIG

(vegan) 12,20
mit geröstetem Sesam, frischen Sprossen und Curry Chili Mayonnaise 14,80

GEBÄCK

2,50

HAUPTSPEISEN

DRY AGED HUFTSTEAK

edel gereiftes Steak, ca. 350 g 35,80
von der Fleischerei Auernig in Hallwang, medium minus gebraten mit tomatisiertem Grillgemüse, hausgemachten Pommes Fritz, Rotweibutter und Espresso-Rosmarin-Ursalz

„WILDE WILMA“ BURGER

leicht rosa gebratenes Hirschfleisch-Patty im Burgerbrot mit geröstetem Speck, frischem Salat, coleslaw und hausgemachten Pommes Fritz mit Cocktailsauce 18,20

“VEGANER VITUS“ BURGER

(vegan) 16,80
handgedrehte Falafel im Burgerbrot mit frischem Gemüse, buntem Salat und veganer Mayonnaise, dazu servieren wir hausgemachte Pommes Fritz mit veganer Cocktailsauce

BASILIKUM GNOCCHI

(auf Anfrage vegan) 15,20
in leichter mediterraner Paradeisersauce mit sautierten Zucchini, Kräuteröl und gehobeltem Kärntner Almkäse

KICHERERBSENCURRY

(vegan) 13,80
das allseits beliebte, orientalische und vegane Kokoscurry mit Gemüse-Allerlei, Rosinen und Gewürz Couscous

NACHSPEISEN

POWIDL POFESEN

(auf Anfrage vegan) 9,60
unser Mehlspeisen Klassiker mit Zimtzucker und hausgemachtem Zimteis

SCHOKOHIMMEL

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, geschlagenem Bourbon Vanilleobers und köstlichem Himbeereis. 9,60
serviert mit frischen Früchten

AFFOGATO

heißer Hrovat-Espresso 6,90
mit zwei Kugeln Vanilleeis

KOGLSCHMARRN

wie Kaiserschmarrn nur ohne Kaiser, dafür, wie wir finden, etwas raffinierter, mit oder ohne Rumrosinen und hausgemachtem Apfelmus (etwas längere Wartezeit) 13,80

EISKAFFEE

eisgekühlter Hrovat-Kaffee mit reichlich Vanilleeis, Schlagobers und Waffel 8,20

KLEINIGKEITEN

SIRIUSKOGL BOSNA

Bratwürstel von der Fleischerei Auernig mit frischen Zwiebeln, Madras Curry, Senf und Ketchup, dazu servieren wir Krautsalat 10,00

SACHERWÜRSTEL

von der Fleischerei Zauner, serviert mit frischem Kren, hausgemachtem Senf und Brot 8,60

POMMES FRITZ

(vegan) 6,50
rustikal geschnittene Pommes aus Innviertler Erdäpfeln, mit Cocktailsauce

SOMMERFRISCHLER

(vegetarian) 13,80
großer bunter Blattsalat mit frisch gebackenen Kaspressknödeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und steirischer Kernölmariade

BEILAGENSALATE

bunter Blattsalat 5,20

oder

steirischer Käferbohnsalat 6,80