



# Speisekarte

---

## *Suppen & Salate:*

**Kürbiskernsuppe** mit Kürbiskernöl **7,90 €**

**Elfensalat – Bunte Wintersalate** mit Kräutern und Kernen **11,50 €**

**Faunsalat – Bunte Wintersalate** mit Honig überbackenem Ziegenkäse auf Baguette **14,50 €**

Alle Salate\*\* zur Wahl mit: Joghurt-Dressing / Balsamico-Dressing / Honig-Senf-Dressing

## *Fisch & Fleisch:*

**Sielenbacher Saibling\*** – gebratenes Saiblings-Filet **21,80 €**  
mit Honig-Senfsauce, Salzkartoffeln und Wintergemüse **enkeltauglich\*\*\* 19,80 €**

**Sielenbacher KorianderForelle\*** ganze Forelle in Koriander-Gewürzmarinade gebraten mit zerlassener Butter, Süßkartoffelpüree und Wintergemüse **22,40 €**

**Fleischpflanzerl aus gemischtem Hackfleisch** mit Dunkelbiersauce **13,80 €**  
und Kartoffel-Karottenstampf **enkeltauglich 11,80 €**

**Ofenfrischer Krustenbraten** vom Schwein mit Dunkelbiersauce, **17,80 €**  
Kartoffelknödeln\* und Krautsalat **enkeltauglich 15,80 €**

**Blumenthaler Brezn-Kürbisschnitzel** vom Schwein in Brezn-Kürbiskern-Bröseln **18,40 €**  
paniert mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren **enkeltauglich 16,40 €**

**Zwiebelrostbraten** (220 g Rohgewicht) Lendensteak vom Rind mit Röstzwiebeln **28,90 €**  
hausgemachten Käsespätzlen und kleinem Wintersalat **enkeltauglich 26,90 €**

## *Vegetarisch:*

**Spinat-Käseknödel** in fruchtiger Tomatensauce mit kleinem Wintersalat **11,90 €**

**Hausgemachte Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und kleinem Wintersalat **14,20 €**

**Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse**, getrockneten Tomaten **16,90 €**  
und Kräutern, auf Wurzelgemüse und Basmatireis

**Sellerieschnitzel** mit Meerrettischsoße, Salzkartoffeln und herzhaftem Wintergemüse **16,80 €**

**Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry (VEGAN)** mit Blattspinat, **16,80 €**  
gerösteten Cashewnüssen, Basmatireis und kleinem Wintersalat



Wir sind Partner

Wir sind ein von ABCERT kontrollierter Biobetrieb, DE-ÖKO-006 Kontrollstelle.

\* aus nicht-biozertifizierter Produktion

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.



### ***Für Kinder:***

<b>Lilith</b> – Kleines Schnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle	<b>9,50 €</b>
<b>Lore</b> – Kleine Portion Krustenbraten mit Kartoffel-Karottenstampf	<b>8,90 €</b>
<b>Bella-Donna</b> – Hausgemachte Spätzle mit Soße	<b>5,00 €</b>
<b>Bobo</b> – Knödel* mit Soße	<b>4,00 €</b>



Habt ihr schon unsere Lama-Damen gesehen, von denen die Kindergerichte ihre Namen haben? Sie freuen sich über euren Besuch. Und fragt gern die Bedienung nach Mal- und Spielzeug, wenn euch langweilig ist.

### ***Dessert:***

<b>Blumenthaler Abschluss</b> – Espresso mit kleinem Dessert im Glas	<b>5,80 €</b>
<b>Winterliches Pflaumen-Tiramisu</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Mandel-Zimt-Panna Cotta</b> (vegan) mit Orangensauce	<b>8,90 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	<b>9,20 €</b>
<b>Blumenthaler Dessertvariation</b>	<b>12,40 €</b>

Drei verschiedene Leckereien. Lassen Sie sich überraschen!

**\*\* Saisonale Kreationen:** In Herbst und Winter gehen auch unsere Salate mit der Jahreszeit. Deshalb findet sich in den kalten Monaten kein Sommergemüse wie Tomaten, Gurken oder Blattsalate auf unseren Tellern. Stattdessen gibt es alles, was in dieser Zeit bei uns heimisch ist, wie zum Beispiel Endivien- und Feldsalat, Kohl, Blaukraut und Wurzelgemüse. Wir wünschen guten Appetit mit unseren saisonalen Salaten!

**\*\*\* Was bedeutet für uns Enkeltauglichkeit?** Eigentlich bräuchten wir fünf Planeten, um unseren heutigen Konsum aufrechtzuerhalten! Für uns ist wichtig, dass der Umgang der heutigen Generation mit den natürlichen Ressourcen der Erde so bewusst geschieht, dass zukünftigen Generationen auch noch einen angenehmen Ort zum Leben haben. Enkeltaugliche Gerichte bei uns haben einen geringeren Fleischanteil, machen aber genauso satt.



Wir sind Partner

Wir sind ein von ABCERT kontrollierter Biobetrieb, DE-ÖKO-006 Kontrollstelle.

*\* aus nicht-biozertifizierter Produktion*

Für Beilagenänderungen berechnen wir jeweils 1,50 € Aufpreis.