



LINDNERS SCHWEMME

DREIERLEI BROTAUFSTRICH

Entenschmalz | Kartoffelkas
Gervais mit Kräutern | Brez'n
€ 11,5

ZUCKERHUT & FELDSALAT

Nussdressing
Grapefruit | Sonnenblumenkerne | Berberitzen
gepickeltes Gemüse
klein € 7,5 | groß € 12,5

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Sauerrahm | Speck | rote Zwiebel
Bergkäse
€ 13

SCHWAMMERL-FLAMMKUCHEN

Lauch | Babyspinat
halbgetrocknete Tomaten
€ 14

CARPACCIO VOM RIND*

Zitronen-Olivenölmarinade
Belper Knolle | Shiitake | Portulak
€ 19,5

TOPINAMBURCREMESUPPE

Fleischpflanzerl | Birne | Röstzwiebel
(auch vegetarisch möglich)
€ 11,5

GEBACKENE MILZWURST

Rahmwirsing | Feldsalat | Meerrettich
Zitronenkaviar
€ 16

KASPRESSKNÖDEL

Rahmwirsing | Spinatespuma
€ 24

Immer MONTAGS

KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN

Maxlrainer Biersoße
Brez'n-Serviettenknödel | Krautsalat
€ 18,90

FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel – Nussbutterpüree
Naturaftl | Lauchvinaigrette
€ 18,9

GETRÜFFELTE STEINPILZRAVIOLI

Ricotta | lila Kartoffelchips
Babyspinat
€ 25

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Bouillontkartoffeln | Granny Smith
Spinat | Meerrettich
€ 28

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren
resche Drillinge
€ 32

SAIBLING AUS AIBLING

Beurre Blanc | knusprige Kartoffel
Kimchi & Feldsalat
€ 32,5

PANKO TOPINAMBUR

Kerndl - Dörraprikosen | Blumenkohl
Lauch Emulsion
€ 24,5

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBET'S

Knusperhippe
1 Kugel € 3,5

HEISSER ZWETSCHGEN CRUMBLE

Crème Chantilly „Grapefruit“ | Tonkabohnen Eis
€ 13

APFELSCHLUTZER

Mascarpone | Zimt-Crumble
Salzkaramell
€ 13,5

KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

Fünferlei Rohmilchkäse
Tessiner Feigensenf | Traubenchutney | Walnüsse |
Früchtebrot

OFENFRISCHE BREZE € 2

HOLZOFENBROT Portion € 3,5

EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden
nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die Produkte
von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.