



Suppn

Rindssuppe <i>mit Leberknödel oder Frittaten</i>	€ 3,40	A,C,G,L
Kürbiscremesuppe <i>mit gebackenem Kürbiskern-Semmelknödel</i>	€ 4,90	A,G,L,M

Vorspeisen

Beef Tatare <i>mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter</i>	€ 12,80	A,C,G
Klane Grammlknödl <i>mit Paradeis-Ingwer Kraut</i>	€ 7,80	A,C,G
Karamellierte Kürbis-Frischkäse-Röllchen <i>auf Basilikumpesto</i>	€ 7,20	M,N

Vegetarisch & Vegan

geschmorter Kürbis <i>gefüllt mit Hanf-Portulak-Salat (Vegan)</i>	€ 15,80	M,N
Himmel und Erd“Äpfel“ <i>Süßkartoffelcreme, Erdäpfel-Oliven-Stampf, Apfel-Balsamico-Gröstel mit Zwiebel</i>	€ 14,80	A,M,N,O

Fisch aus den Thayagewässern

Gedünstetes Saiblingfilet <i>auf Kürbis-Chili-Kraut</i>	€ 18,60	A,D
---	---------	-----

Abendgedeck: € 4,00 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere



Hauptspeisen

Wildhendl vom Pankrazhof Familie Zimmer

- Gebackene Hendlhaxn** € 13,20 **A,C,O**
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat
- Gefüllte Hühnerbrust (gegrillt)** € 19,20 **A,C,G**
*mit Champignon- Erdäpfelfülle, auf Topinampurcremé
und glasierten Karotten*

Hauskaninchen von Otto Fingerhut

- Zerlei vom Kaninchen (geschmort und gegrillt)** € 18,20 **A,C,G,L,M,O**
auf Kürbiscreme, mit gebackenen Sellerie-Hanf-Würfeln
- Kanincheneintopf** € 17,60 **A,C,G,O**
mit Parmesan-Gnocci mit gebackener Chili-Birne

Rehbock aus der Region

- Geschmortes Reh** € 18,40 **A,G,L,O**
*auf cremiger Knoblauch-Polenta und lauwarmen
mariniertem Bierrettich-Salat*
- Rehgeschnetzeltes** € 17,80 **A,C,G,L,M**
mit Hanf-Nussbutter-Nockerl und glasiertem Kohlrabi

Schwein aus der Region

- Schnitzel in Hanfpanier** € 11,80 **A,C,G,L,O**
mit gemischtem Salat

Abendgedeck: € 4,00 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

*A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere*



Rindfleisch von der BOA Farm Fred Zehetner

Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf <i>mit Semmelkren und Wurzelgemüse</i>	€ 14,60	A,C,G,L
Dry Age Steak (6 Monate gereift) <i>mit 2 Beilagen nach Wahl</i>	€ 1,40	<i>à dag</i>
Hanfthaler Wirtshausburger <i>vom Lamm- und Rind mit Spiegelei, rote Zwiebel, Speck und Coleslaw-Salat</i>	€ 12,00	A,C,G
Beilagen zur Wahl <i>Pommes / Bratkartoffeln / Grillgemüse / gemischter Salat / Blattsalat</i>	je € 3,00	C,G,M,N
Soßen <i>Pfeffer/ Knoblauch / Chilimarille / Ketchup / Majonäse</i>	je € 0,50	

Da Klane Hunger

Blattsalat <i>mit Putenstreifen in der Hanfpanier</i>	€ 9,80	A,L,M,O
Klannes Gulasch (ohne Gebäck)	€ 5,20	G,O
Belegte Brote	€ 3,80	A,C,G
Gekochtes Rindfleisch <i>in Essig und Kernöl, Zwiebel, Gemüse</i>	€ 7,80	
Wirtshaus Eierspeis <i>mit Zwiebel, Speck, Hanf und frischem Schnittlauch</i>	€ 1,60	C
	<i>je Ei</i>	
Wirtshaus Toast <i>Schinken Käse Toast mit Speck, Spiegelei und Kernöl</i>	€ 6,00	A,C,G

Abendgedeck: € 4,00 pro Person

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte, H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere