

Für davor oder als Kleinigkeit

Feldsalat Ei	8,90
Feldsalat mit pochiertem Ei, Kirschtomaten und Speckkrusteln, mit Granatapfel-Dressing mariniert	
Mango-Garnele	10,90
Kräuter Garnelen auf Avocado-Mango Tatar mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Feldsalat	
Rote Beete Carpaccio	7,50
Fein geschnittene Rote Beete, mit mariniertem Feldsalat, Nüssen und gebackenen Ziegenkäsecken in Körndlpanade	

Omas Suppenküche

Bäckersuppe	7,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln, Wurzelgemüse, Pfannkuchen-Streifen, Tafelspitzfleisch und frischen Kräutern	
Brezensuppe	6,90
Aufgeschmolzene Brezenscheiben in Rinderbrühe, mit Käse und knusprigem Bauchspeck, im Reindl überbacken	
Kürbisrahmsuppe	6,50
Cremige Suppe aus Muskat-, Hokkaido-, und Butternutkürbis, mit Butter Croûtons, Kürbiskernen und Kernöl	

Unser Grünzeug

Salat Backstüberl	14,70
Blattsalate auf Tomaten und Mozzarella, mit frischer Avocado, Haus-Dressing und knusprigem Kräuterbaguette	
<u>gerne auch zusätzlich mit:</u>	
Backhendl	6,90
Rinderfiletstreifen	7,50
Kräutergarnelen	6,90
Ziegenkäse Avocado	17,90
Gemischte Blattsalate und knackiges Rohkostgemüse mit frischer Avocado, gebratenem Ziegenkäsetaler mit Ahornsirup, Laugen-Dinkelchips und gerösteten Nüssen in Holunder Dressing	
Herbstsalat	15,90
Knusprig gebackene Gemüsetaler mit Frischkäsedip auf saisonaler Salatauswahl mit Balsamico Marinade	