



## ☞ Tagesempfehlung ☞

- 12.02.2019 -

### **Antipasti Salat**

Focaccia

€ 15,20

### **Gebeizter Lachs**

Avocado, Kren, Limette

€ 15,40



### **Salate vom Buffet**

**Klein:** € 7,50

**Groß:** € 12,50



### **Bouillon mit Eierstich**

€ 5,20

### **Tomatencremesuppe**

€ 5,80



### **Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken**

Steinpilz Creme, Wirsing, Mandelbällchen

*KochArt*

€ 35,00

### **In Kräutern – Knoblauchbutter gebratene Scampi**

Spaghetti, Pilzte, Tomaten, Oliven

€ 32,00



### **Schoko Torte**

Birnen Ragout

€ 10,40

**4- Gang Menü Preis € 62,00**

**3- Gang Menü Preis € 59,00**

**Gedeck & ein kleiner Gruß aus der Küche € 3,80**

Das Gedeck wird automatisch serviert, kann aber abbestellt werden,  
nur Tischweise möglich.



Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.

Abzug € 2,00



## ☞ Tagesempfehlung ☞

- 12.02.2019 -

<b>Eingelegte Zucchini</b> Ziegenkäsecreme, Salatbouquet <i>vegetarisch</i>		€ 13,40
<b>Carpaccio vom Rind</b> Rucola, Parmesan		€ 14,80
		
<b>Wiener Backhendl</b> Erdäpfel - Vogerlsalat	<i>KochArt</i>	€ 19,80
<b>Filetsteak vom Tiroler Almochsen</b> Pfefferrahmsauce, Kartoffelgebäck, buntes Gemüse	<i>KochArt</i>	€ 37,00
<b>Kalbsrückensteak</b> Erdäpfelgebäck, glasiertes Karottengemüse		€ 37,00
<b>Rote Beete Knödel</b> Salbeibutter <i>vegetarisch</i>		€ 16,80
		
<b>Crème Brûlée</b> Hausgemachtes Pekanuss Eis		€ 10,40
<b>Sorbet vom grünen Apfel</b>		€ 10,40

**Gedeck & ein kleiner Gruß aus der Küche € 3,80**

Das Gedeck wird automatisch serviert, kann aber abbestellt werden,  
nur Tischweise möglich.

Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.

Abzug € 2,00



## ⌘ Klassiker vom Bichlhof ⌘

**Gemischte Blattsalate** **KochArt** € 18,80  
knuspriges Backhendl, steirisches Kürbiskernöl



**Hausgemachte Spinatspätzle** € 12,80  
mit Schinkenrahmsauce  
oder frischem Gemüse  
oder frischen Pilzen

**Blutwurstgröstl** € 14,20  
Sauerkraut



**Wienerschnitzel vom Kalb** **KochArt** € 24,50  
Petersilienerdäpfel

**Forelle aus eigener Zucht** **KochArt** € 23,80  
blau oder Müllerin Art  
Salzkartoffeln

**Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignone**  
**ab 2 Personen** € 84,00  
mit klassischen Beilagen  
auf Vorbestellung oder Wartezeit ca. 20min



**Kaiserschmarrn** € 14,50  
mit oder ohne Rosinen, Preiselbeeren, Apfelmus, Zwetschgenröster

Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.

Abzug € 2,00

**Gedeck & ein kleiner Gruß aus der Küche € 3,80**

Das Gedeck wird automatisch serviert, kann aber abbestellt werden,  
nur Tischweise möglich.