

Vorspeisen

Die Kleine Muh – Knackiger Blattsalat mit saftigem Büffelmozzarella, Avocado, 14,80

Tomatenpesto und aromatisierten Babytomaten, mariniert mit einer harmonischen Balsamico-Reduktion

Glutenfrei und vegetarischer Genuss

„Diese Speise servieren wir der Umwelt zuliebe auf einem ökologisch nachhaltigen Bambus -Teller“

Beef Tartar vom Weiderind mit Butter, einem weichen Wachtel Ei, klein 14,80 / groß 16,80

Kapernbeeren und frischem Weißbrot;

Glutenfrei auf Anfrage

Blattsalat mit Schafkäse, Granatapfelkernen, Honig-Senf-Dressing Parmesanchips 13,80

Glutenfrei und ein vegetarischer Genuss wahlweise mit Huhn 16,80

„Diese Speise servieren wir der Umwelt zuliebe auf einem ökologisch nachhaltigen Bambus -Teller“

Avocado – Süßkartoffel – Salat mit Blattsalat, Minze und Chiliflocken 15,20

Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch & Vegan mit Garnelen 18,80

Ofengeschmorter Hokkaidokürbis, gefüllt mit Amaranth, 14,80

Gemüse und mariniertem Babyspinat

Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis 14,80

Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Grammelknödeln mit karamellisiertem Krautsalat, klein 13,80 / groß 16,80

Lauch und Pfefferspeck

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten 5,80

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,80

Laktosefrei

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl 5,80

Glutenfrei, Laktosefrei und ein vegetarischer Genuss

Hauptspeisen

Schinkenfleckerl Natur - ein Klassiker und so gut – mit grünem Salat 12,80

Laktosefrei

Führich Bratwurst mit warmem Speckkrautsalat, Bratkartoffeln, Senfvariation 14,80

Gluten- & laktosefrei

Wiener Schnitzel vom Schwein mit fein abgeschmecktem Kartoffelsalat 16,80

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Wiener Schnitzel vom Milchkalb – das Original – mit fein abgeschmecktem Kartoffelsalat 21,80

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Führich Beef Burger deluxe – saftig gebraten mit rustikalen Sauerteigbrot, 17,80

Senf - Rahmsauce, geschmorter Rotwein-Zwiebel, Käse, schmackhafte Sauce,

Salat und Süßkartoffel-Pommes

Altwiener Tafelspitz mit Rahm-Salatherzen, Rösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce 22,50

Glutenfrei

Fangfrischer Tagesfisch – mediterran mit Tomatenfond, Zucchini, Rosmarinkartoffeln 23,80

Glutenfrei auf Anfrage

Rinderfiletsteak mit frischen Champignons und fein geschnittenem Lauch 34,00

und Süßkartoffel Pommes – 200 Gramm

Glutenfrei auf Anfrage Laktosefrei

Cremiges Eierschwammerl-Risotto mit Kaiserschoten, Parmesan und Blattsalat 15,80

Glutenfrei, Vegetarisch mit Huhn 18,80

Tagliatelle Pasta mit gemischten Pilzen, Kirschtomaten und geriebenen Grana 17,80

Vegetarisch mit Rinder Filetspitzen 21,80

Maishendlbrust mit roten Rüben, Quinoa und mariniertem Rucola 18,80

Glutenfrei, Laktosefrei

Steak Sandwich hausgemacht mit Cheddar-Creme, Sour Cream Dip, 24,80

geschmorten Rotweinzwiebeln, gegrillten Tomaten, Blattsalat und Wedges

Auf Anfrage Glutenfrei

Dessert

Käsekuchen auf Mangospiegel, Granatäpfeln und Basilikum 8,20

Glutenfrei

Crème Brûlée – zarte Vanillecreme mit knackiger Karamellkruste 8,50

Glutenfrei

Himmlisch lockerer Kaiserschmarrn nach Führich Art aus der Pfanne, 8,40

mit saftigen Zwetschkenröster und Apfelmus

Sorbetvariation 7,20

Glutenfrei