

Wir produzieren alles selber und jeden Tag frisch. Das sind bei uns nicht nur Marketing Buzz-Words. Deshalb ist unsere Karte auch vielleicht etwas kleiner als anderswo. Aber eben zu 100% Windischgrätzhöhe.

Wir arbeiten eng mit den Bauern und Produzenten aus der Region zusammen, respektieren deren Arbeit und kaufen zu fairen Preisen bei ihnen ein. Wir unterstützen diese Arbeit und schätzen die Zeit und den Aufwand und die Liebe, die in den Produkten steckt.

Fleisch (und auch alle anderen tierischen Produkte) ist bei uns ein großes Thema. Unsere Tiere wurden weit über dem EU Standard aufgezogen, in artgerechter Haltung und mit gen- und glyphosatfreiem Futter gefüttert und aufgezogen. Der Weg zum Schlachthof war kurz und die Schlachtung erfolgt in einer kleinen, privaten Schlachtereier.

Wir versuchen den bestmöglichen Weg zu gehen. Und wollen und werden uns täglich verbessern.
Vor allem: wir können auch veggie und vegan!! – fragt uns, weil: unser Herz schlägt GRÜN.

KLEINIGKEITEN

ZUM KNABBERN UND SNACKEN

EMPFEHLUNG: 3 FÜR 2 PERSONEN

DIE BASIS: BROT UND BUTTER

Almbutter. Schmalz.
Fermentierter Honig.

6

@EINGELEGTES

z.B. Rote Beete. Karfiol.
Karotte. Radieserl...

5

RILLETTES

Verhackertes. Auf
französische Art. Ca 150g.
Almbrot.

8.50

BAUERNSTYLE: DER SENNTOPF

Hausgemachter Aufstrich.
Almbrot.

5.50

BEETE HOCH 3

3erlei von der Knolle. Puy
Linsen. Zitrone. Zwiebel.

9.50

GRÖßERE KLEINIGKEITEN.

EMPFEHLUNG: ZUM TEILEN FÜR 2

RAUCHFANG: GERÄUCHERTE FORELLE

Fenchel. Apfel. Kaviar.
Creme Double. Dillöl.

14

DURCHGEDREHT: BLUTWURST

Apfel-Cranberry-Chutney.
Kartoffel. Wasabi.

14

THE ITALIAN WAY: POLENTA

Tomate. Kapern. Zwiebeln. Pilze.

13

GESCHÄFTSFÜHRER UND SOMMELIER: MANU ROSIER
KÜCHENCHEF: FLORIAN V. SPECKLE ... UND TEAM WINDISCHGRÄTZHÖHE

Bei Allergien und sonstigen Unverträglichkeiten,
bitte spricht uns auf unsere Allergikerkarte an!

