

SPEISEKARTE

SALATE

Großer gemischter Salat mit Baguette	6,80
Original Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	8,20
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig und Oregano auf Feld-Rucolasalat in Traubendressing	9,70
Farmersalat mit Putenbruststreifen vom Grill, Speck, Mais und Ananas	9,80
Putenbrust im Parmesanmantel mit gerösteten Kürbiskernen auf lauwarmem Spinatsalat in Tomatendressing	9,80
Hühnerbrust im Sesamantel mit frischer Mango auf buntem Salat in Mango-Chutney-Dressing	9,80
Salatteller FAUN mit Scampi vom Grill und Avocados in Balsamicodressing, Bruschetta	9,90
Baby Calamari vom Grill mit Kräutern auf Rucolanest in Zitronendressing und Knoblauchbaguette	9,90

SUPPEN

Linseneintopf mit Wiener Würstchen	6,50
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	3,90
Kartoffelcrèmesuppe mit frischen Kräutern	4,10
TOM KAH GAI Thai-Kokos-Hühnersuppe (scharf)	4,80

KLEINE GERICHTE

Chili con Carne mit frischem Baguette	7,00
Clubsandwich FAUN mit Putenbrust, knusprigem Speck, Pommes Frites und Salatbouquet	10,50
Südtiroler Speck, kalter Schweinebraten, Obazda, Radieserl, Kren u. Gewürzgurken	9,80
Rindercarpaccio mit Rucola und frischem Parmesan	12,50
Käseteller mit frischen Trauben und Baguette	9,80
Portion Pommes Frites	3,60

SPEISEKARTE

PASTA

Schinkennudeln mit Kräuterei und Salat	8,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	8,60
Penne all'arrabbiata (scharf) mit Salat	8,60
Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan und Salat	8,90
Gnocchi in Proseccosauce mit frischem Mangold, Tomaten, Kürbiskernen und Parmesan	9,10
Schwarze Tagliatelle mit Scampis und Rucola in Weißwein-Knoblauchsauce	10,80

HAUPTGERICHTE

"ChickenTikka" Hühnerbrust in Tandoori-Joghurtsauce mit Basmatireis	11,80
Wokgemüse und asiatische Pilze in Soja-Ingwersauce mit Basmatireis	9,80
Ofenfrischer Schweinsbraten auf Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (tägl. ab 17:30)	9,80
Filetpfanne vom Schwein auf Champignonrahm mit Käsespätzle und Salat	13,20
Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Salat	11,20
Augustiner Biergulasch im Pfanderl mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Salat	11,50
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	15,10
Hirschrückensteak vom Grill auf Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzle und Butterrosenkohl	15,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	14,50

DESSERT

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Obstsalat (Zubereitungsdauer 20 min.)	7,50
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,20
Apfelstrudel auf Vanillesauce	5,20
Hausgemachte Schokotarte mit frischen Früchten und Sahne	4,90