

## FARMER'S CLUB Restaurant

### VORSPEISEN:

Gerösteter Sauerteig-Rustikus | Rote-Beete-Kren |  
Kastaniencrème | Cafè de Paris Butter 12 €

Garten-Kräutersalat | gebratenes Gemüse 10 €

Garten-Kräutersalat als Beilagen Portion 8 €

Forellenmousse\* | Garten-Salat | bunte Beete | Tagetes-Öl 17 €

### SUPPEN:

Herrmannsdorfer Leberknödelsuppe 11 €

### HAUPTSPEISEN:

Herrmannsdorfer Rindsgulasch | Dinkel-Kürbiskernspätzle |  
eingelegtes Gartengemüse | Knoblauch-Mojo 19 €

Geschmorte Flache Schulter vom Rind |  
Sankt Benedikt Püree | Gemüse 29 €

Hüftsteak vom Rind |  
Sankt Benedikt Püree | Gemüse | Blaubeere 32 €

Spinatknödel | Gorgonzola | Nussbutter 19 €

Ravioli | Ricotta | Ei | Nussbutter | Parmesan 19 €

### DESSERTS:

Dinkel-Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster 15 €

## FARMER'S CLUB Restaurant

Kuchen (am Sonntag ab 14 Uhr)

1 Stück Kuchen 4 €

1 Stück Kuchen mit Sahne 4,5 €

### MENÜEMPFEHLUNG:

3-Gang: Rustikus | geschmorte Schulter vom Rind |  
Dinkel- Kaiserschmarrn 47 €

3-Gang veg.: Kräutersalat | Spinatknödel |  
Dinkel- Kaiserschmarrn 37 €

4-Gang: Rustikus | Leberknödelsuppe |  
Beef Pot | Dinkel- Kaiserschmarrn 53 €

Portion Brot und Butter 2,5 €

Bitte beachten Sie unsere [Tagesempfehlungen](#)

### SELBSTGEERNTET | AUS DER REGION | HANDGEMACHT | AUF DEM FEUER ZUBEREITET

Gemüse, Salate und Kräuter kommen in der Erntesaison direkt vom eigenen Feld frisch auf den Tisch. Fleisch beziehen wir zu einem Großteil aus der Herrmannsdorfer Metzgerei, Brot und Kuchen von der Herrmannsdorfer Sauerteig Bäckerei, wenn wir es gerade nicht selbst backen. Alles in BIO – das ist eh klar. Fische sind von der Bio-Zertifizierung ausgenommen, stammen jedoch aus umliegenden Gewässern des Voralpenlandes. Unsere Zertifizierung für Speisen, Getränke und Landwirtschaft DE-ÖKO-006.