

### Suppen

Tagessuppe vegetarisch und saisonal	€ 3,80
Rinderbouillion mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 3,80

### Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 3,20
Salatteller „St. Virgil“ saisonaler Salat mit dem Besten der Region	€ 8,50
Schafskäseterrine vom Aberseer Schafskäse auf Spargel-Erdbeer-Ragout	€ 8,50
Dreierlei Aufstriche von unserem hausgemachten Biokäse mit Brot von unserem Biobäcker	€ 6,50

### Fleisch und Fisch

Schnitzel Wiener Art vom Bio Schwein mit jungen Petersil-Erdäpfeln und gemischtem Salat	€ 14,50
Indisches Butterhuhn „Murgh Makhani“ serviert mit einer Quinoa-Reis Mischung und Rosinen	€ 12,00
Gegrilltes Filet von der Bio-Forelle auf Spargel Risotto und brauner Butter	€ 18,00

### Vegetarisch

Spargel Risotto mit grünem und weißem Spargel	€ 12,00
Bärlauch Knödel in Champignonrahmsauce	€ 9,50
Spinatstrudel „Marokkanische Art“ mit Melanzani und Joghurdip <i>Auch in veganer Form erhältlich</i>	€ 12,00

### Dessert

Erdbeerknödel auf süßen Bröseln	€ 8,50
Mohnschupfnudeln mit Zwetschkenröster	€ 8,50
Salzburger Nockerl nach Art St. Virgil mit Apfel-Preiselbeer-Ragout, Olivenöl-Biskuit und Erdbeerkaviar <i>Für eine Person!</i>	€ 9,00