

Speisen

*»Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.*

*Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden«*

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Gegrillter Oktopus 16,50 €

Artischockencreme, Castell Franco, Zitronenmayo, Taggiasca-Oliven

Rindertafelspitz mariniert 15,50 €

Bärlauch-Graupensalat, Gurken, Radieserl

Feldsalat vom Biohof Flossmann 15,00 €

gegrillter Ziegenkäse, Feigen-Preiselbeerchutney, Walnüsse

Bunte Frühlingsalate 15,50 €

Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat, Radieserl

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,20 €

Großer Blattsalat 8,20 €

Brot & Butter 6,50 €

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Bärlauch-Zitronen-Butter von den Butter Boyz*

Suppen

Rinderkraftbrühe 5,90 €

Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch

Cremesuppe vom frischen Bärlauch 7,50 €

geräucherte Forelle, junge Erbsen, Creme fraiche

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill 19,00 €

*Maishendl, Rind, Schwein
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites*

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 14,50 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 16,50 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Lendensteak vom bayerischen Rind 30,50 €

Ofenkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter

Spanferkelkaree rosa gebraten 25,00 €

Biersoße, Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Schnittlauch, Sauerkraut

Lammhüfte gebraten 26,00 €

Polentaschnitte, Bohnengemüse, Aubergine

Saiblingsfilet gebraten vom Happy Fisch Breitenberg 26,00 €

Emmer-Risotto vom Broinhof, Frühlingsgemüse, Buttermilchschaum

Garnelen vom Grill 24,50 €

Kichererbsenragout, mediterranes Gemüse, Ratatouillesoße

Vegetarische Gerichte

Polentaschnitte gratiniert 16,50 €

Bohnengemüse, Aubergine, Ratatouillesoße

Gebackener Kohlrabi 16,50 €

Emmer-Risotto vom Broinhof, Frühlingsgemüse, Buttermilchschaum

Genusskulturmenü

Brot & Butter

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Bärlauch-Zitronen-Butter von den Butter Boyz*

Gegrillter Oktopus

Artischockencreme, Castell Franco, Zitronenmayo, Taggiasca-Oliven

Cremesuppe vom frischen Bärlauch

geräucherte Forelle, Creme fraiche, junge Erbsen

Lammhüfte gebraten

Polentaschnitte, Bohnengemüse, Aubergine

Mokkaparfait

Rumbananen, Erdnuss, Bananen-Passionsfrucht-Eis

4 Gänge

66,00 Euro

Überraschungsmenü

Überraschung aus der Küche

inklusive 1 Glas Anetseder-Haussekt

3-Gänge 38,00 Euro

*Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung.
Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine
Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu
verarbeiten.*

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	9,00 €
Kleine Currywurst <i>hausgemachte Currysoße mit Pommes frites</i>	9,80 €
Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten <i>Ofenkartoffeln, buntes Gemüse</i>	10,50 €
Portion Pommes	4,50 €

Süßer Genuss

Heiße Himbeeren	8,80 €
<i>Vanilleeis, heiße Himbeeren, Mandelkrokant</i>	
Mokkparfait	10,50 €
<i>Rumbananen, Erdnuss, Bananen-Passionsfrucht-Eis</i>	
Kir Royale	5,00 €
<i>Cassissorbet, Creme de Cassis, Proseccoschaum</i>	
Minidessert	5,00 €
Bunter Eiszauber	8,50 €
<i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne	7,00 €
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,00 €
Kinderbecher	5,00 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	

Käsegenuss

Große Käseauswahl	11,00 €
Kleine Käseauswahl	9,00 €
<i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	