

Speisen

*»Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.
Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden«*

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Schweinerippel mariniert *ohne Knochen* 16,50 €
Weißkraut, Mais, Rauchmayo, Kartoffelchip

Ziegenkäse gebraten 15,00 €
Beluga-Linsensalat, rote Bete, Radicchio, Birne

Gegrillte Garnelen 17,00 €
bunte Herbstsalate, Cassismarinade, Feigen, geröstete Salznüsse

Bunte Herbstsalate 16,50 €
knuspriges Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzkürbis, Kürbiskerne

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,20 €

Großer Blattsalat 8,20 €

Brot & Butter 6,50 €
hausgemachtes Kartoffelfoccacia, Piment d'Espelette-Röstzwiebelbutter von den Butter Boyz

Suppen

Rinderkraftbrühe 7,00 €
Kaspressknödel, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 7,50 €
pochiertes Lachsnockerl, Gewürzkürbis, Kernöl, Kürbiskerne

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill 19,50 €

*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

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel 21,00 €

Kürbisrisotto, Herbstgemüse

Zweierlei vom heimischen Reh 29,00 €

*geschmorte Keule, rosa Rücken
Rotweinsoupe, Butterspätzle, Petersilienwurzeln, Mispeln*

Geschmorte Ochsenbackerl 25,00 €

Madeirajus, Kartoffelpüree, Herbstgemüse

Breitenberger Saibling gebraten 26,50 €

Kürbisrisotto, Herbstgemüse, Limonenschaum

Oktopus vom Grill 27,00 €

*Paprika-Tomatenquinoa, mediterranes Gemüse
tomatisierter Artischockenschaum*

Vegetarische Gerichte

Risotto vom Hokkaido-Kürbis 16,50 €

Herbstgemüse, Bergkäse, Limonenschaum

Gegrillte Zucchini 16,50 €

*gratinierter Feta, Paprikaquinoa, mediterranes Gemüse,
tomatisierter Artischockenschaum*

Genusskulturmenü

Brot & Butter

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Piment d'Espelette-Röstzwiebel-Butter von den Butter Boyz*

Marinierte Schweineripperl

Weißkraut, Mais, Rauchmayo, Kartoffelchip

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

pochiertes Lachsnockerl, Gewürzkürbis, Kernöl

Zweierlei vom heimischen Reh

*Geschmorte Keule, rosa gebratener Rücken
Butterspätzle, Petersilienwurzeln, Mispeln*

Parfait von der schwarzen Johannisbeere

Federweißerspuma, Trauben, Tonkabohneneis

4 Gänge

70,00 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 9,00 €
mit Pommes frites

Kleine Currywurst 9,80 €
hausgemachte Currysoße mit Pommes frites

Spätzle 5,50 €
mit Soße

Hähnchenbrust gebraten 10,50 €
Kartoffelpüree, buntes Gemüse

Portion Pommes 4,50 €

Süßer Genuss

Birne Helene <i>Vanilleeis, Gewürzbirne, Schokoladensoße, Mandelcrumble, Sahne</i>	8,80 €
Parfait von der schwarzen Johannisbeere <i>Federweißerspuma, Trauben, Tonkabohneneis</i>	10,50 €
Sorbet von der Zitronenverbene <i>Martini Vibrante, AmbitionTonic von Mistelhain</i>	5,00 €
Minidessert	5,00 €
Bunter Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	8,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	7,00 €
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,00 €
Kinderbecher <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	5,00 €

Käsegenuss

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