

Speisen

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

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Gebackene Kalbszunge 17,00 €

Kürbisvariation, Feldsalat, Rauchmayo

Oktopus gegrillt 17,50 €

Artischockencreme, sizilianische Zitrone, Taggiasca-Oliven

Marinierter Hirtenkäse 16,50 €

bunte Wintersalate, Muhammara, Granatapfel, Grillpaprika

Bunte Wintersalate 17,50 €

Curry-Hähnchenstreifen, Radieserl, Kartoffel-Gurkensalat

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,50 €

Großer Blattsalat 8,50 €

Brot & Butter 6,80 €

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Dattel-Röstzwiebelbutter von den Butter Boyz*

Suppen

Rinderkraftbrühe 7,00 €

Grießnockerl, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Cremesuppe von Kartoffel & Lauch 7,80 €

*geräucherte Breitenberger Forelle, Petersilienpesto,
knuspriger Blätterteig*

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill 19,80 €

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

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 15,00 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 17,00 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Zweierlei vom bayerischen Rind 29,00 €

*geschmortes Backerl, rosa gebratene Lende
Kartoffelkräpfen, Wintergemüse*

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel 22,00 €

Vadouvan-Jus, Wirsing, römische Nocken

Surschnitzel vom Landschwein 16,50 €

Kartoffel-Endivien-Salat, Apfelmeerrettich

Skrei gebraten (Winterkabeljau) 28,00 €

Linsen-Haselnussragout, Ofenkürbis, Käferbohnensoße

Garnelen vom Grill 27,00 €

Safranrisotto, Karottengemüse, junge Erbsen, Kardamomschaum

Vegetarische Gerichte

Safranrisotto 16,80 €

Karottengemüse, junge Erbsen, Parmesan, Kardamonschaum

Gratinierter Sellerie mit Bergkäse 16,80 €

Linsen-Haselnussragout, Ofenkürbis, Käferbohnensoße

Genusskulturmenü

Brot & Butter

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Dattel-Röstzwiebel-Butter von den Butter Boyz*

Kalbszunge gebacken

Kürbisvariation, Feldsalat, Rauchmayo

Cremesuppe von Kartoffel & Lauch

geräucherte Breitenberger Forelle, Petersilienpesto

Zweierlei vom bayerischen Rind

*geschmorte Schulter, rosa gebratene Lende
Kartoffelkrapfen, Wintergemüse*

Topfenmousse

Zitrussüppchen, Kadaifi-Knusper, Rosenwasser-Joghurteis

4 Gänge

68,00 Euro

Überraschungsmenü

Überraschung aus der Küche

inklusive 1 Glas Anetseder-Haussekt

3-Gänge 40,00 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 9,50 €
mit Pommes frites

Currywurst 11,00 €
hausgemachte Currysoße, Pommes frites

Spätzle 5,50 €
mit Soße

Hähnchenbrust gebraten 11,50 €
Pommes frites, buntes Gemüse, Kräuterbutter

Portion Pommes 5,00 €

Süßer Genuss

Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen <i>Mandelkrokant, Sahne</i>	8,80 €
Vanilleeis & Verpoorten Eierlikör <i>1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, dunkle Schokoladencrumble</i>	6,00 €
Topfenmousse <i>Zitrussüppchen, Kadaifi-Knusper, Rosenwasser-Joghurteis</i>	10,50 €
Sorbet von der Aprikose <i>Martini-Vibrante, Granatapfelespuma</i>	5,00 €
Minidessert	5,50 €
Bunter Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	8,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	7,50 €
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,00 €
Kinderbecher <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	5,50 €

Käsegenuss

Große Käseauswahl	11,50 €
Kleine Käseauswahl <i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	9,50 €