

Speisen

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

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Marnierte Schweinerippel 17,00 €

Cole Slow, Mais, Rauchmayo

Saiblings-Frischkäse-Nockerl 18,00 €

Gurken, Meerrettich, Radieserl

Büffelmozzarella 17,00 €

bunte Gartentomaten, Grillpaprika, Oliven, Rucola

Bunte Sommersalate 17,50 €

Curry-Putenstreifen, Radieserl, Kartoffel-Gurkensalat

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,50 €

Großer Blattsalat 8,50 €

Brot & Butter 6,80 €

hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Tomaten-Röstzwiebelbutter von den Butter Boyz

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,80 €

Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch

Cremesuppe von der Gartenzucchini 7,90 €

Tomatenpesto, gegrillte Garnele

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

Geschmorter Kalbstafelspitz 22,00 €

Madeirasoße, Butterspätzle, Sommergemüse

Lammkotelette rosa gebraten 31,00 €

*Ofenkartoffeln, geschmorter Safranfenchel,
Grillpaprika, Olivenjus*

Lendensteak vom bayerischen Rind 31,00 €

Ofenkartoffeln, Kräuterbutter, Grillgemüse

Doradenfilet vom Grill 28,00 €

Tomatenbulgur, mediterranes Gemüse, weißer Tomatenschaum

Garnelen vom Grill 27,00 €

Safranfenchel, Süßkartoffeln, Ofenmais, Ratatouillesoße

Vegetarische Gerichte

Gratinierte Aubergine 17,00 €

Feta, Tomatenbulgur, mediterranes Gemüse, weißer Tomatenschaum

Gegrillte Süßkartoffeln 17,00 €

Safranfenchel, Grillpaprika, Ofenmais, Ratatouillesoße,

Genusskulturmenü

Brot & Butter

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

Geräucherte Saiblingsnockerl

Gurken, Meerrettich, Radieserl

Cremesuppe von der Gartenzucchini

Tomatenpesto, gegrillte Garnele

Zweierlei vom bayrischen Kalb

*Geschmorter Tafelspitz, rosa gebratene Lende
Madeira-Jus, Butterspätzle, Sommergemüse*

Parfait von dunkler Schokolade

Heidelbeerragout, Kaffee-Karamell-Eis

4 Gänge

75,00 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 Kirschen <i>2 Kugeln Vanilleeis, Kirschen, Nusscrumble</i>	8,80 €
Vanilleeis & Verpoorten Eierlikör <i>1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, dunkle Schokocrumble</i>	6,00 €
Parfait von dunkler Schokolade <i>Heidelbeerragout, Kaffee-Karamell-Eis</i>	10,50 €
Sorbet von Minze & Zitrone <i>Buttermilchgranitée</i>	5,00 €
Minidessert	5,50 €
Bunter Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	8,80 €
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 €