

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 Ziegenkäse

17,00 €

*Holunder-Balsamico-Linsensalat, Birne,
Honignüsse, junger Grünkohl*

Gebeizter Ikarimi-Lachs

18,50 €

Kürbisvariation, Scheinquitte

Bunte Herbstsalate

19,80 €

*gegrillte Rinderlendenstreifen, Rote Bete,
Kräutersaitlinge, knuspriges Schwarzbrot*

Hendl & Herbstsalat

17,50 €

*knuspriges Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat,
Gewürzkürbiswürfel, Kürbiskerne*

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

6,50 €

Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

7,50 €

Gewürzkürbis, Kürbiskerne, Kernöl

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

Ochsenbackerl geschmort 25,00 €

Burgundersoße, Kartoffelpüree, Herbstgemüse

Rehrücken vom heimischen Wild *rosa gebraten* 32,00 €

Pilzknödelschnitte, Petersilienwurzeln, Mispeln

Maishendlbrust gebraten 19,80 €

Kürbisrisotto, Ofenkürbis, Limonenschaum

Breitenberger Saiblingsfilet gebraten 28,50 €

Kartoffelcreme, Rote Bete, Mangold, Nussbitterschaum

Garnelen vom Grill 27,00 €

Kürbisrisotto, Herbstgemüse, Limonenschaum

Vegetarische Gerichte

Pilzknödelschnitte 17,00 €

Rote Bete, Petersilienwurzeln, Mangold, Nussbitterschaum

Risotto vom Hokkaido-Kürbis 17,00 €

Herbstgemüse, Ofenkürbis, Bergkäse, Limonenschaum

Genusskulturmenü

Brot & Butter

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

Gebeizter Ikarimi-Lachs

Linsensalat, Rote Bete, Grünkohl, Purple-Curry-Creme

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

gegrillte Garnele, Gewürzkürbiswürfel, Kürbiskerne, Kernöl

Zweierlei vom heimischen Reh

*geschmorter Keule, rosa gebratener Rücken
Rotweinsoße, Pilzknödelschnitte, Petersilienwurzeln*

Cheesecake & Zwetschge

*Cheesecakecreme, knusprige Strudelblätter, Gartenzwetschgen,
Holunder, Tonkabohneneis*

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 <i>mit Pommes frites</i>	9,50 €
Currywurst <i>hausgemachte Currysoße, Pommes frites</i>	11,00 €
Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
Hähnchenbrust gebraten <i>Pommes frites, buntes Gemüse, Kräuterbutter</i>	11,50 €
Portion Pommes	5,00 €

Süßer Genuss

Herbstzauber <i>2 Kugeln Vanilleeis, Frühapfelcreme, gebrannte Mandeln, Ahornsirup, Rumrosinen, geschlagene Sahne</i>	8,80 €
Vanilleeis & Verpoorten Eierlikör <i>1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, dunkle Schokocrumble</i>	6,50 €
Cheesecake & Zwetschge <i>Cheesecakecreme, knusprige Strudelblätter, Gartenzwetschgen, Holunder, Tonkabohneneis</i>	11,00 €
Sorbet von der Himbeere <i>Federweißerspuma</i>	5,50 €
Minidessert	5,50 €
Bunter Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	9,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne	9,50 €
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,50 €
Kinderbecher <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	6,50 €

Käsegenuss

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