

SCHMANKERL / VORSPEISEN

GUGUMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 17

JAKOBSMUSCHELN

mit Kräuterbutter gratiniert, in der Schale

€ 7 / Stk

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 14

MELANZANI

gebraten, mit Hummus, Harissacreme, Sesampaste, knusprigen Kichererbsen,

Granatapfelkernen und Rotweinjus

€ 15

SUPPEN

ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 9



H AUPTSPEISEN

WIENER UR-SCHNITZEL

Bio-Kalb, in Butterschmalz herausgebacken

€ 29

Dazu empfehlen wir:

Erdäpfel-Vogerl-Salat, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl € 6

Petersilerdäpfel € 5

Portion Preiselbeeren € 2

RINDSBACKERL

geschmort, auf Sellerie-Nussbutterpüree, mit sautiertem Babyspinat,
glasierten Babykarotten und Lauch

€ 28

ENTENBRUST

rosa gebraten, mit Lavendelsalz auf Süsskartoffel-Maronipüree
und Rotweinreduktion

€ 32



KRAUTFLECKERL

Paprika, Zuckerschoten, grüner Spargel

€ 22

kleiner grüner Salat € 5

GULASCH VOM WILDSCHWEIN

mit Sauerrahmsauce und Serviettenknödel

€ 38



FRÜHLINGSSALAT

cremiger Cole-Slaw mit geschmorten Roten Rüben, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-Vinaigrette, Orangenfilets und Iberico-chips

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4

gebratenen Tiroler Garnelen € 6

GEDECK pro Person, mit frischem Bio-Brot und 2 Aufstrichen

€ 5



nACHSPEISEN

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

mit flüssigem Kern auf Beerenspiegel, Schokoganache mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 14

SCHOKOLADE / BANANE / KARAMELL

Schokolade – Bourbonpfeffer-Mousse mit Schokohippen, englische Creme,
karamellisierten Bananen und Passionsfrucht-Granité

€ 17

KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 19

