

# SUPPEN

## ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 9

# SALAT

## 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



# HAUPTSPEISEN

## WIENER UR-SCHNITZEL

*BIO KALB*

in Butterschmalz herausgebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl

€ 29

Portion Preiselbeeren € 2

## RINDSBACKERL

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

€ 28

## ENTENBRUST

rosa gebraten, mit Szechuanpfeffer-Kräuterkruste auf Süsskartoffel-Maronipüree  
und Rotweinreduktion

€ 32



## KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebel mit Bergkäse (10 Monate gereift),  
Bierkäse, und Trüffelschaum

€ 22

Kleiner grüner Salat € 5

## HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten auf Cremespinat, mit sautiertem Spinat,  
Polentaschnitte, Joghurtsauce und Wild-Jus

€ 38

---

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 5



# **N**ACHSPEISEN

## 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

