

FRÜHLINGSMENÜ

RAMEN / ÖTSCHERBLICKSCHWEIN / ERDNUSS

Erdnuss-Ramen mit Schweinebauch-Krautrolle, Chili, Koriander und Udonnudeln

€ 12

SCHNECKEN / KNOBLAUCH / PASTINAKE

Gugumucks Schnecken flambiert, mit Pastinakenpüree, Knoblauchsauce, Kräutermilch

€ 16

WACHTEL 2ERLEI / SCHALOTTE / ERDÄPFELBAUMKUCHEN

Gebratene und geräucherte Wachtelbrust mit gebackener Wachtelkeule auf feiner Schalottencreme, mit gebackenem Erdäpfelbaumkuchen, Kirschen-Gel und Geflügel-Jus

€ 29

ODER

JAKOBSMUSCHELN / KARFIOL / ROSINEN

Glasig gebratene Jakobsmuscheln auf Nussbutter-Karfiolpüree, geröstetem Karfiol, Rosinenmus und Krustentierschaum

€ 28

JOGHURT / ERDBEER / HOLLER

Joghurtmousse mit Minze-Crumbles im Erdbeer-Vanille-Sud, Zitronenthymian-Granite und Holler-Espuma

€ 14

4-GANG MENÜ € 67

WEINBEGLEITUNG € 25



WIENER SCHMANKERL – KLEIN ABER FEIN

BEEF TATAR

Simmertaler Rinderfilet gehackt, mit gebeiztem Eidotter, Senfkaviar, Sardellen, Senfsauce
und Schnittlauchöl

€ 17 (50g) / € 21 (80g)

GEBACKENE BLUTWURST BIO SCHWEIN

auf Senfsauce und Apfel-Rosmarinpüree

€ 10

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 12

GEBEIZTER SEESAIBLING

mit eingelegter roter Rübe und Sauerrahm-Kren-Gel

€ 10

TIROLER GARNELEN 3 STÜCK

gebraten, auf Erbsen-Minze Sauce mit gepufftem Wildreis und Krustentierbisque

€ 14

KARFIOL / BERGKÄSE / THYMIAN

Karfiolragout mit Kräuteröl, Thymiancrumbles und Bergkäse-Espuma

€ 12

AUSTERNPILZE VEGAN

knusprig gebacken auf Soja-Remoulade und Schnittlauch

€ 8



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

„ECHTE“ RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 7

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

FRÜHLINGSSALAT

Salat mit Radieschen, grünem Spargel, Morcheln und Kräuterdressing

€ 19

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 2

gebratenen Hühnerstreifen mit Dukkah-Würze € 4

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 3



H AUPTSPEISEN

RINDSROULADE

BIO BERGWEIDERIND

gefüllt mit Karotten, Gurkerl und Speck, dazu Bandnudeln

€ 19

WIENER UR-SCHNITZEL

BIO KALB

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

€ 29

Portion Preiselbeeren € 2

BEUSCHEL MIT SEMMELKNÖDEL

BIO KALB

Rieslingsbeuschel mit Wurzelgemüse, Essiggurkerl und flaumigen Steinpilz-Semmelknödel

€ 22

KRAUTFLECKERL

selbstgemachte Fleckerl mit karamellisierten Kümmelkraut, Frühlingsgemüse, gebratenen

Morcheln und Paprika-Jus

€ 24



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfelsorbet

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 18

SCHOKOLADE / SALZKARAMELL / VANILLEEIS

Schokobrownie mit Kokoscrumble, auf Salzkaramell-Vanille-Creme, Sauerkirschen und selbstgemachtes Vanilleeis

€ 16

KÄSEPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Traubengelee, Feigensenf und Brot

€ 17

