

SCHMANKERL / VORSPEISEN

GUGUMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 18

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

€ 16

SUPPEN

ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 9



H AUPTSPEISEN

WIENER UR-SCHNITZEL

Bio-Kalb, in Butterschmalz herausgebacken

€ 30

Dazu empfehlen wir:

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

Petersilerdäpfel € 5

Portion Preiselbeeren € 2

KALBGYOZAS (Bio-Kalb)

auf Babyspinat, mit Burrata, karamellisierten Apfel

Pinienkernen, Yuzu und Chili

€ 26

WOLFSBARSCH

gebraten, auf Kürbisrisotto

garniert mit Thymianschaum

€ 36



KÜRBISRISOTTO

mit Thymianschaum, gerösteten Pinienkernen und eingelegtem Kürbis

€ 24

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten, mit Waldpilzen und Erdäpfel

€ 38

SALAT

SPECHT-SALAT

cremiger Cole-Slaw mit geschmorten roten Rüben, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-Vinaigrette, Orangenfilets und Osso Collo

€ 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

€ 15

MARILLENKNÖDEL IM GLAS

geschichtet mit Topfencreme, Vanille und Butterbrösel

€ 12

KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 19

