

GEBACKENE WEIßWURSTRADLN

mit süßem Händlmaier-Senfdip

€ 8

ALPEN CEVICHE BACHFORELLE VOM GUT DORNAU

mit Gurke, Salzzitrone, Radieschen, eingelegter Zwiebel, Koriander und Forellenkaviar

€ 9

LAMMSCHNITTE VOM BIO TAUERNLAMM

rosa gebraten, mit Kräuterkruste auf getrüffeltem Selleriepüree und Jus

€ 10

TIROLER GARNELEN 3 STÜCK

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

€ 11

UR KAROTTEN STICKS VEGAN

knusprig gebacken auf Soja-Remoulade und Schnittlauch

€ 6

KALBSTATAR

mit gebeiztem Eigelb, Senfkaviar und Trüffelmayonnaise

€ 10

GUGUMUCKS SCHNECKEN

mit Parmesan-Kräuterbutter und Baguette

€ 13



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

SCHWAMMERLSUPPE

SERVIERT IN EINER CAPPUCCINOTASSE

mit Estragon-Milchschaum und Schwammerlstaub

€ 5

„ECHTE“ RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 6

GEEISTE PARADEISERSUPPE

mit Kräuteröl, gebratener Wassermelone und Pumpernickel-Ziegenkäsepraline

€ 9

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

SISI'S SOMMERSALAT

nach Saison, mit Orangendressing, Granatapfelkernen, Orangenfilets und karamellisierten Sonnenblumenkernen

€ 12

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse oder gebackenen Hühnerstreifen

€ 14

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 3



HAUPTSPEISEN

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

€ 23

GESCHMORTE LAMMSTELZE

DONAULAND LAMM

auf cremiger Parmesan-Polenta, Speckfisolten und Mandel-Crumble

€ 23

RAINANKENFILET

VOM BODENSEE

in Nussbutter pochiert, auf Erdäpfel-Lauchpüree, Pinienkern-Velouté, und

Ochsenherzparadeiser

€ 24



VEGETARISCH

ERDÄPFELROULADE

gefüllt mit Pilzcreme, dazu Kräuterrahm und Salatbouquet

€ 14

WILDKRÄUTERRISOTTO

cremig gerührt, mit Bergkäse-Espuma, Röstzwiebel und Kräuteröl

€ 18

SPECHT-SPEZIAL

UNSERE KALTE SCHMANKERLPLATTE

IDEAL ALS WEINBEGLEITUNG

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Wurst-, Speck-, und Käsespezialitäten mit Brot

€ 15



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit selbstgemachtem Bratapfelmus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 15

GEEISTER GUGELHUPF

auf Erdbeerspiegel und weißer Luftschokolade

€ 9

EIS FIAKER

im Glas mit Espresso, Vanilleeis, Marillenlikör Espuma, Orangencrumbles und
Linzerschnitte

€ 10

KÄSEPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Traubengelee, Feigensenf und Brot

€ 14

