

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, Speckfisolen und Mandel-Crumble

€ 23

## REINANKENFILET

*VOM BODENSEE*

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

Ochsenherzparadeiser

€ 24



# **V**EGETARISCH

## ERDÄPFELROULADE

gefüllt mit Pilzcreme, dazu Kräuterrahm und Salatbouquet

€ 14

## WILDKRÄUTERRISOTTO

cremig gerührt, mit Bergkäse-Espuma, Röstzwiebel und Kräuteröl

€ 18

# **S**PECHT-SPEZIAL

## UNSERE KALTE SCHMANKERLPLATTE

*IDEAL ALS WEINBEGLEITUNG*

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Wurst-, Speck-, und Käsespezialitäten mit Brot

€ 15



# **N**ACHSPEISEN

## 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

