

Speisekarte



Aperitifempfehlung

"Strawberry Love" Prosecco Erdbeerpüree mit Absolut Vodka und Limette	5,80
"Gin Cucumber Buck" Hendrick's Gin 2cl Zitronensaft Fentimans Ginger Ale Gurke	6,50
"Wild Gin" Hendrick's Gin 2cl Zitronensaft Schweppes Wild Berry, Grenadine	6,20
Glas Prosecco oder mit Holundersirup	4,20/4,40
Glas Birnenschaumwein/Kirchmayr	4,40
Tyroler - Imperial Zwickl 0,33l, Zillertal Bier Spezialbier aus 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste und feinstem österr. Aromahopfen	3,80
Schwarzes, Premium Classe 0,33l Zillertal Bier Tiefdunkel, leicht röstmalzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße.	3,80

Für den besonderen Anlass:

Ruinart Champagne Blanc de Blancs 0,375 l	53,20
-------------------------------------------	-------

Alkoholfreier Aperitif:

„Rhabarber Spritz“ Soda Rhabarbernektar Rosmarin	3,50
------------------------------------------------------	------

Weißweinempfehlung

1/8 Grüner Veltliner Federspiel, Ried Achleiten, Jamek	5,90
1/8 Sauvignon Blanc Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	5,20
1/8 Roter Veltliner, Wimmer Czerny	4,50
1/8 Gelber Muskateller, Leth	4,20
1/8 Rose – Malat	4,50
<u>Kleinflaschen 0,375 l</u>	
Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau	17,40
Riesling Heiligenstein, Weingut Bründlmayer	20,60

Rotweinempfehlung

1/8 Cuvee Vulcano, Hans Igler	5,90
1/8 Cabernet Sauvignon, Salzl, Illmitz	5,60
1/8 Merlot, Weingut Salzl, Illmitz	5,40
1/8 Pinot Noir Königsegg	5,40
1/8 Big John, Weingut Scheiblhofer	4,60
<u>Kleinflaschen 0,375 l</u>	
Vulcano, Igler	19,00

Feinschmeckermenü

Rindstartar auf gelber Paprikacreme
mit gebackener Sardine auf Wildkräutersalat 14,50

Brunnenkresse-Suppe mit Fischpraline 6,20

Tagliatelle mit Zweierlei vom Spargel
und gebratener Wachtelbrust 16,50

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Jungzwiebelcreme und Frühkartoffeln 31,60

Dreierlei von der Erdbeere 8,20

oder

Käsesortiment aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei
mit verschiedenen Chutneys 8,20

Menüpreis 53,90
Menü ohne Gang Drei 43,90

Österreichisches Gasthausmenü

Geräucherter Lachs
auf Brennesselcreme und Spargelspitzen 13,20

Gebratene Maishendlbust
auf Paprika-Tomaten Gemüse und Cremepolenta 26,90

Topfenknödel auf Rhabarber-Himbeercreme 8,20

Menüpreis 36,90

Vegetarisches Menü

Frischkäseterrine auf grünem Tomaten Carpaccio,
Rucola und Mango- Vinaigrette 13,20

Spargel-Morchel-Erdäpfel-Eintopf 15,90

Hausgemachte Sorbet-Variation 8,20

Menüpreis 31,50

Sie können von allen Menüs jeden Gang einzeln wählen!

Kalte und warme Vorspeisen

Hausgemachte Blutwurstravioli in der Zwiebelbutter	als Vorspeise	13,90
	als Hauptspeise	16,90
Risotto mit Safran und Meeresfrüchte mit gebratenen Fischen	als Vorspeise	13,90
	als Hauptspeise	22,50

Suppen

Nudel- oder Frittatensuppe	4,20
Cremesuppe vom weißen Spargel mit Spargel-Knusperspießchen	6,80

Hauptgerichte

Filet vom Brandenberger Saibling auf Frühlingskräuter-Risotto und Kohlrabi-Gemüse	26,90
Hirschragout mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut	18,60
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Berner Rösti	29,60
Gefülltes Hirschkalbschnitzel auf Rahmwirsing und Buttergnocchi	24,60

Feines aus Österreichs Küche

Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln, Erdäpfel-Selleriepüree und Speckbohnen	22,80
½ Wiener Backhendl, dazu Blattsalate mit Kernöl und gerösteten Speckstreifen	17,10
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogersalat	19,60
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und zwei Saucen	19,60
Gebackenes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat	13,90
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	13,40
Tiroler Tris Schlutzkrapfen, Spinatknödel, Pressknödel mit brauner Butter und grünem Salat	16,80