



Schmankerl aus der Region

Gekochte **Ochsenbrust** auf Gemüse, mit frischem Kren und
Röstkartoffeln

€ 14,00

Blutwurstgröstl und Salat

€ 10,50

Geschmorte **Hirschkeule** mit Schwammerln,
Gemüse und Topfenspätzle

€ 18,00

Vorspeisen

Blattsalat mit Kürbiskernöl und Croutons	€	6,50
Feldsalat mit gebratenen Schwammerln	€	9,80
Rehterrine mit Sellerie-Apfelsalat und Preiselbeeren	€	12,00
Mit Kräutern und Knoblauch gebratene Flusskrebse und Baguette	€	13,00
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Lauchsalat	€	12,00
Salat vom Rauchlachs mit Ruccola und Pfifferlingen	€	12,00
Vorspeisenteller	€	14,00
Nudeln mit Pfifferlingen , Salbei, Speck und Parmesan	€	14,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Lebernockerl	€	4,70
Kürbissuppe mit Kernöl	€	4,90

Fische

Mit Kräutern gebratener Saibling junger Spinat und Kartoffeln	€ 19,00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Linsengemüse und Kartoffeln	€ 21,00

Fleisch

Kalbstafilespitz in Meerrettichsauce mit Cremespinaat und Röstkartoffeln	€ 15,00
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Gemüse und Kartoffelkrapferl	€ 15,50
Gebratenene Entenbrust auf Johannisbeer-Pfeffersauce, Gemüse und Maisplätzchen	€ 20,00
Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln, Gemüse und Kartoffelpürrée	€ 19,00
Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	€ 20,00
Hirschrücken auf Wacholdersauce mit glacierten Maronen, Gemüse und Topfenspätzle	€ 25,00
Kalbsrücken und gratinierter Tafilespitz auf Gemüse und Kartoffelpürrée	€ 22,00

Desserts und Mehlspeisen

2 Stück Marillenpalatschinken	€ 5,40
Dreierlei Sorbets mit Früchten	€ 8,00
Polsterzipfel auf Hollerröster und Zimtparfait	€ 10,50
Crème Brûlée mit Mangoragout und Passionsfruchtsorbet	€ 9,00
Topfen-Blaubeergratin und Bauernhofeis	€ 10,50
Dessertvariation	€ 10,50
Portion Käse	€ 9,50

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	€ 2,50
Portion Kaffee	€ 4,80
Haferl Milchkaffee	€ 3,80
Espresso	€ 2,50
Macchiato	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Capuccino mit geschäumter Milch	€ 3,00