

HERBSTMENÜ

CREMESUPPE VOM KARFIOL	5,80
Maultasche vom Bio - Maishendl • Gala Apfel • Kürbiskerne	
GESCHMORTE ROULADE VON DER ALTEN KUH	22,80
Spinatknödel • Rotkraut • Schwarzwurzel	
TOPFENKNÖDEL IN BUTTERBRÖSEL	9,80
Limettenrahmeis • Zwetschkenröster	
3 Gang	27,80

GEDECK

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Brot, Grissini, Butter, Topfen und eingelegtes Gemüse
Pro Person 3,50

VORSPEISEN

MARINIERTER BLATTSALAT & WIESENKRÄUTER	
mit Andrea's Ziegenkäse	13,80
mit Kaspressknödel	13,80
mit gebeiztem Saibling	15,80
TATARE VON DER „ALTEN KUH“	16,80
Schwarzer Knoblauch • Röstzwiebelbrot • Grammelschmalz	
KRÄFTIGE RINDSSUPPE	4,80
Wurzelgemüse & Liebstöckel	mit 3 Einlagen 8,80
Frittaten • Grießnockerl • geb. Lammleberknödel • Kaspressknödel	
CONSOMMÉ VON SÜBWASSERFISCHEN & SAFRAN	8,80
Saibling • Grießknödel • Dill	

HAUPTSPEISEN

FILET VOM SAIBLING	24,80
Romanesco • Kürbisgrauben • Kräutersalat	
SEEPLATZ'L FISCHINTOPF	26,80
Saibling • Räucheraal • Reinanke - Butterschnitzel • Garnele • Wachauer Safran • Artischocke	
TAGLIATELLE IN WIESENKRÄUTERBUTTER	12,80
Getrocknete Paradeiser • Buchweizen • Parmesan	
mit Saibling	16,80
mit Sugo vom Pinzgauer Rind	16,80
GEKOCHTES GUSTOSTÜCK VOM PINZGAUER RIND	19,80
Rösterdäpfel • Blattspinat • Schnittlauchsauce • Apfelkren	
GULASCH VOM PINZGAUER RIND	17,80
Sauerrahmnockerl • Wachtelei • Gurkerl	
RAHMBEUSCHERL VOM MILCHLAMM	16,80 19,80
Avocado • Schnittlauchknödel • Gebackene Weinbergschnecken	
CURRY - KUTTELN VOM MILCHKALB & GERÖSTETER PULPO	18,80 21,80
Roter Paprika • Paradeiser • Petersilienpolenta	
GERÖSTETE LEBER VOM MILCHKALB	19,80
Geschmorte Zwiebel • Sanddorn • Speck • Erdäpfelpüree	
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB	20,80
Petersilienerdäpfel • Blattsalat • Preiselbeere	
ATTER OX „DRY AGED“	36,80
Am Knochen 6 Wochen trockengereift gegrillter Rücken	
Senfkohl • Karfiol • Beluga Linsen	
mit Bayrischer Garnele	6,50

MEHLSPEISEN & KÄSE

MOHR IM HEMD VON DER ZOTTERSCHOKOLADE	9,80
Vanilleeis • Süßer Rahm	
CRÈME BRÛLÉE	7,80
Madagaskar Vanille • Bio-Rohrrohrzucker	
GEZOGENER APFELSTRUDEL	3,80
mit Vanillesauce	5,00
mit Schlagobers	4,70
TÄGLICH FRISCHE MEHLSPEISEN	per Stk. 3,80
EIS & SORBET	pro Kugel 2,50
GERÜHRTER EISCAFÉ	7,20
Melangeeis • Kaffeelikör • Schlagobers	
ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR ANTONY	
Auswahl an affinieren & gereiften Käse	klein 15,80
Zwetschke • Kürbiskern • Sauerteigbrot	groß 18,80