

# Monats – Menü

## Gruß aus der Küche

xxx

## Spargelschaumterrine im Bärlauchmantel

mit geräuchertem Thunfisch und Dill - Senfsauce

€ 18

xxx

## Consommé vom Wildgeflügel

mit Portwein und Wachtelei

€ 7,90

xxx

## gebrätenees Seezungenfilet

auf Erbsen (cremig und frisch) und Minze

€ 19

xxx

## rosa gebrätener Gamsrücken

wilder Karfiol, Kartoffel – Paunzen und Wacholderjus

€ 44

xxx

## Zitronen – Thymian Tarte

Rhabarberkompott und Frozen Yogurt

€ 16

3 Gang Menü (Vorspeise – Hauptspeise – Dessert)

€ 59

5 Gang Menü

€ 79

# *zum Starten*

## *verschiedene Aufstriche*

mit Jour Gebäck und Sennereibutter

€ 6,90

## *Carpaccio vom Tuxer Rind*

Trüffelmayo und Belper Knolle

€ 18

## *Schaumsuppe vom Bärlauch*

mit Flußkrebserl

€ 7,90

## *Klare Rindssuppe*

mit Frittaten – Milzschnitten – oder Leberknödel

€ 5,90/ 5,90 / 6,90

# *Salatvariationen*

## *Cesar Salat*

mit Parmesan, Croutons, gebratene Hühnerbrust

€ 18

## *marinierter Wildkräutersalat*

Johannisbeer – Balsamico Dressing  
dazu gebratenes Kaninchenfilet und Avocado

€ 16

## *kleiner gemischter Salat*

€ 6,90

## *Knoblauchbaguette dazu?*

€ 5,90

# Gerichte der Saison

## Schlutzkrapferl mit Bärlauchfülle

mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

€ 16

## Bärlauchnudeln in Rahm

gebratene Scampi's und Kirschtomaten

€ 21

## Medaillons vom Kabeljau

auf Spargelragout dazu Pommes Parisienne

€ 36

## ofenfrisches Lamm – und Kitzbrätl

mit Ratatouille Gemüse und Polentawürfel

€ 29

## gebackenes Osterkitz

mit Erdäpfel – Brunnenkresse Salat und Sauce Tatar

€ 29

## gebratene Wildbratwurst

auf Rahmwiersing und Erdäpfel

€ 19

## Osso Bucco vom Hirsch

in Blauburgunderjus dazu Selleriepüree und Urkarotten

€ 36

# *traditionelle Klassiker*

## *hausgemachtes Kalbsrahmbeuscherl*

mit Semmelknödel

€ 25

kleine Portion € 18

## *Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb*

mit Pommes frites oder Salzkartoffel – gem. Salat - Preiselbeeren

€ 19,90/ 29

## *Zwiebelrostbraten von der Beiried*

mit Bratkartoffel und Speckbohnen

€ 29

## *Käsespätzle*

mit Röstzwiebel und Blattsalat

€ 17

## *Haus schnitzel Spezial*

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Gorgonzola, Pilze, Schinken

dazu Röstkartoffel und gem. Salat

€ 24

## *gebackenes ausgelöstes Freilandhendl*

Erdäpfel – Vogerlsalat – Preiselbeeren

€ 24

# *zum Ausklang*

## *hausgemachte Sorbets*

Apfel – Birne mit Ingwer	€ 3,50
Flugmango und Chili	€ 3,50
plus Schlumberger Rose´ Sekt	€ 6

## *weißes Mousse von der Valrhona Schokolade*

marinierte Erdbeeren, Pollenblüten	€ 15
------------------------------------	------

## *Eispalatschinke*

Vanilleeis – Schokoladensauce – Sahne	€ 9
---------------------------------------	-----

## *Kaiserschmarri´n*

Rosinen – hausgemachtes Apfelmus	€ 16
kleine Portion	€ 12

## *Edelsüßes aus dem Keller (1/16l)*

2020 Riesling Auslese, Joh.Jos.Prüm, Mosel	€ 6,50
Tawny Port, 10 years Niepoort	€ 8,50

## *Kaffeeklassiker*

Espresso – Martini	€ 11
Affogato al Caffè	€ 5,60