

Monats Menü

Gruß aus der Küche

xxx

marinierte Wildkräutersalat

mit gerösteten Eierschwammerl und Speckkrusteln

€ 18

xxx

Gurken - Kaltschale

mit Nordsee Shrimps und Dillöl

€ 7,90

xxx

Garganelli Pasta

mit Meeresspinat und gebratene Jakobsmuscheln

€ 23

xxx

rosa gebrätener Rehrücken

dazu Schupfnudeln, Romanesco und Pfefferkirschen

€ 44

xxx

Pfirsich "Melba"

Vanille - Parfait, Mandel Crumbles und Himbeeren

€ 15

3 Gang Menü (Vorspeise – Hauptspeise – Dessert)

€ 59

5 Gang Menü

€ 79

zum Starten

verschiedene Aufstriche

mit Jour Gebäck und Sennereibutter € 6,90

gebratene Wassermelone

mit Pinienkerne, Scampi und Wildkräuter € 18

Erdäpfel – Pfifferlingrahmsuppe

und wilder Majoran € 7,90

Klare Rindssuppe

mit Frittaten – Milzschnitten – oder Leberknödel € 5,90/ 5,90 / 6,90

Salatvariationen

Felix's Brotsalat

bunte Tomaten, Büffel Mozzarella und Pesto € 18

Erbsen – Kräuter - Salat

junge Erbsen, Couscous, Minze, Zitronen – Vinaigrette
und Schafsfrischkäse (Fasslbauer) € 16

gemischter Salat

€ 6,90

Knoblauchbaguette dazu?

€ 5,90

Gerichte der Saison

Schlutzkrapferl mit Pfifferlingfülle

mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

€ 18

feine Bandnudeln in Rahm

mit Pfifferlingen und Babyspinat

€ 21

Eierschwammerlgulasch

mit Semmelknödel und Blattsalat

€ 26

kleine Portion ohne Salat

€ 18

Medaillons vom Zander

dazu Gemüse Quiche und Tomatensauce

€ 32

gebratenes Heilbutt Filet

auf Fenchel – Kartoffelgratin dazu Pernodschaum

€ 32

gefüllter Spitzpaprika

mit Lammfaschiertem dazu Kräuter Couscous und Tzatzikisauce

€ 25

Wildburger ~ Schopper Art

mit Bergkäse gratiniert dazu Home - Style Pommes und BBQ-Sauce

€ 24

gebratenes Hirschschnitzel

auf Pilzrisotto mit Rosmarin Jus

€ 36

traditionelle Klassiker

hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel

mit Semmelknödel

€ 25

kleine Portion € 18

Mixed Grill "Schopper Art" (Rind, Schwein, Pute)

mit Pommes frites, 2erlei Saucen und gemischten Salat

€ 29

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Pommes frites oder Salzkartoffel – gem. Salat - Preiselbeeren

€ 20,90/ 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

Zitronen		€ 3,50
	plus Limoncello Negroni	€ 4,90
Minze - Erdbeere		€ 3,50
Holunder - Limette		€ 3,50
	plus Schlumberger Rose' Sekt	€ 6

Marillenknödel in Butterbrösel

dazu Marillen Röster und Joghurteis (ca.20 min.)	2 Stk.	€ 16
	1 Stk.	€ 9,80

Eispalatschinke

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

Kaiserschmar'n

Rosinen – hausgemachtes Apfelmus	€ 16
	kleine Portion € 12

Edelsüßes aus dem Keller (1/8) und (1/16)

2019 Riesling Spätlese – Dr. Wu – Wohlmuth – Kitzeck im Sausal	€ 7
2013 Chateau Guiraud – Sauternes - Frankreich	€ 10

Kaffeeklassiker

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