

Monats – Menü

Gruß aus der Küche

xxx

marinierte Frühlingsalate

mit gebackenem Kalbsbries und Buchweizen

€ 18

xxx

Spargelcremesuppe

mit Vollkorncroutons

€ 7,90

xxx

gebrätene Doradenfilet

auf Tomatenrisotto und Basilikum Öl

€ 18

xxx

Kotelett vom Windauer Lamm (Fasslbauer)

dazu Erdäpfelgratin, mini Pak Choi und Thymianjus

€ 44

xxx

lauwarme Topfen – Mandeltarte

mit Rhabarberkompott und Frozen Yogurt

€ 14

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

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

Hauschnitzel Spezial

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse, Gorgonzola, Pilze, Schinken

dazu Röstkartoffel und gem. Salat

€ 24

gebackenes ausgelöstes Freilandhendl

Erdäpfel – Vogerlsalat – Preiselbeeren

€ 24

Gerichte der Saison

Schlutzkrapferl mit Bärlauchfülle

mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

€ 16

Bärlauchnudeln in Rahm

gebratene Scampi's und Kirschtomaten

€ 21

Portion weißer und grüner Spargel

mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise

€ 26

mit Beinschinken € 29

mit Wiener Schnitzel vom Kalb € 34

Medaillons vom Kabeljau

auf Spargelragout dazu Pommes Parisienne

€ 36

hausgemachtes Kitz – Lammbeuscherl

mit Brezenknödel

€ 25

kleine Portion € 18

ofenfrisches Lammbrätl

mit Ratatouille Gemüse und Polentawürfel

€ 29

Wildburger "Schopper Art"

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

€ 24

zum Ausklang

hausgemachte Sorbets

Zitronen		€ 3,50
	plus Limoncello Negroni	€ 4,90
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
---------------------------------------	-----

Kaiserschmar´n

Rosinen – hausgemachtes Apfelmus	€ 16
	kleine Portion € 12

Edelsüßes aus dem Keller (1/16l)

2020 Riesling Auslese, Joh.Jos.Prüm, Mosel	€ 9
Tawny Port, 10 years Niepoort	€ 8,50

Kaffeeklassiker

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