

Menü des Monats

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Reh

ingelegte Steinpilze · Wildkräuter

€ 19

+ gebratene Gänsestopfleber € 10

Schaumsuppe vom Muskat- & Hokkaido - Kürbis

Kernöl · Kürbiskerne

€ 7,90

gebrätene Steak vom Schwertfisch

Fregola Sarda · Paprikaschaum

€ 23

geschmortes & gebrätene vom Kitz

Erdäpfel – Selleriecreme · Kräuterseitlinge · glacierte Babykarotten

€ 44

Törtchen von der Valrhona – Schokolade

hausgemachtes Waldbeersorbet

€ 16

3 – Gang – Menü (Vorspeise · Hauptspeise · Dessert) € 59

5 – Gang – Menü € 79

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich - € 4,- Abzug.
(ausgenommen Suppen)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

zum Starten

verschiedene Aufstriche

Jour – Gebäck · Sennereibutter

€ 7,90

Variation von Rüben

Ziegenfrischkäse · Pumpernickel

€ 14

gebundene Steinpilzcremesuppe

geräucherter Gamsschinken

€ 7,90

kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

€ 5,90

mit Milzschnitten

€ 5,90

mit Speckknödel

€ 6,90



Salatvariationen

herbstliche marinierte Blattsalate

gratinierter Hokkaido - Kürbis · Granatapfelkerne

€ 16

marinierter Wildkräutersalat

gebratene Perlhuhnbrust · glasierte Birnen · Walnüsse

€ 18

gemischter Salatteller

€ 6,90

Knoblauchbrot

€ 5,90

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich - € 4,- Abzug.
(ausgenommen Suppen)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerichte der Saison

Schlutzkrapferl mit Kürbisfülle

braune Butter · Parmesan · Blattsalat

€ 18

Pappardelle in Steinpilzrahm

Mangold · Parmesan

€ 21

Rehragout Forster Art

Spinatspätzle · glasierte Trauben · schwarze Walnuss

€ 32

gebrätene Kirchbichler Lachsforelle

Kürbisrisotto · Ofentomaten

€ 33

Für unsere kleinen Gäste

hausgemachte Spaghetti Bolognese

Parmesan

€ 8,90

kleines Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes frites

€ 12,90

Mini – Burger mit Faschiertem

Potato Smiles · Brioche – Bun · Käse · Ketchup

€ 12,90

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich - € 4,- Abzug.
(ausgenommen Suppen)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Traditionelle Klassiker

hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel

Semmelknödel € 25

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

Pommes frites oder Salzkartoffel · gemischter Salat € 19,90/29

Zweibelrostbraten von der Beiried

Bratkartoffel · Speckbohnen € 29

Käsespätzle

Röstzwiebel · Blattsalat € 17

Mixed Grill

Schwein · Huhn · Rind
Pommes frites · 2erlei Sauce · gemischter Salat € 29

Hauschnitzel Spezial

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse · Gorgonzola · Pilzen · Schinken
Röstkartoffeln · gemischter Salat € 24

gebackenes ausgelöstes Freilandhendl

Erdäpfel - Kartoffelsalat € 24

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich - € 4,- Abzug.
(ausgenommen Suppen)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

zum Ausklang

hausgemachtes Birnen – Walnuss – Sorbet € 3,50

kleines Parfait von karamellisierten Sonnenblumenkernen € 6,90

Mousse von der Piemonteser – Haselnuss

Kakao - Crumble · Zwetschken € 15

Kaiserschmarrn

Rosinen · hausgemachtes Apfelmus € 16

Eispalätschinke

Vanilleeis · Schokosauce · Sahne · Mandelblättchen € 9

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

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich - € 4,- Abzug.
(ausgenommen Suppen)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.