

<u>Kalte Vorspeisen</u>	Euro
<b>Beef Tartar</b> auf Tomaten-Wodka-Gelee mit gebackenem Wachtelei und Senf-Eis D, C, M	15,90
<b>Sommersalat</b> (Huhn-Spargel-Limettensalat und Caesar Salat mit Romana) D, C, F	13,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Wildkräutersalat, Preiselbeeren-Vinaigrette A, C, G, O, L	11,90
<b>Käsevariation</b> mit Weintrauben, Feigensenf, kleinem Brotkorb, Butter A, C, M	13,80
<u>Suppen</u>	
Unsere täglich wechselnden Suppen entnehmen Sie bitte gerne unseren Tafeln	6,80
<u>Hauptspeisen</u> (auch kleine Portionen möglich € 2,00 Abzug)	
<b>Rinderfilet-Steak</b> 250g, Kaffee-Rauchsalz-BBQ Sauce, Mango-Spargelsalat O, M, L <i>Weinempfehlung: Blaufränkisch, Reumann</i>	29,80
<b>Schmankerlplatte:</b> geschmortes Kalbsbackerl mit Zwiebelmarmelade, Spargel Cordon Bleu mit Melonenperlen, Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse, Kalbfleischpflanzerl auf Gurken-Rahm-Salat A, C, G, M, O <i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut am Stein</i>	21,90
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalb) mit hausgemachtem Kartoffel-Radieschen-Salat A, C, G, O, L <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Allram</i>	21,80
<b>Zweierlei vom Saibling,</b> Pflanzerl und Filet vom Saibling mit rote Beete-Kaviar auf Limetten-Risotto O, G, D <i>Weinempfehlung: Tetuna Rosé, Weingut Robert Goldenits</i>	21,80
<b>Hirschrücken</b> mit Kartoffelknödel und Zwetschkenröster E, G, O <i>Weinempfehlung: Rote Wonne, Weingut am Stein</i>	22,80
<b>Kalbskotelett</b> vom Grill 250g, Limettenbutter und hausgemachter Waldorfsalat L, G, O <i>Weinempfehlung: Chardonnay, Weingut Salzl</i>	19,80
<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing G, L, O	5,90
<b>Geröstete Semmelknödel</b> mit Ei, mariniertem Wildkäutersalat, Meerrettichdressing A, C, G, O <i>Weinempfehlung: Gutsriesling, Weingut am Stein</i>	9,80
<b>Rindfleischsalat,</b> mariniert mit Kürbiskernöl, gebackenes Wachtelei C, L, M, O <i>Weinempfehlung: K &amp; K Cuvée, Weingut Kirnbauer</i>	13,90

	Euro
<b>Käserahmspätzle</b> mit Röstzwiebeln A, C, G	12,80
<i>Weinempfehlung: Welschriesling, Weingut Hirtl</i>	
<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Curry-Sauce und Pommes frites L, G	12,90
<i>Bierempfehlung, Tegernseer Dunkel Export</i>	
<b>Tiroler Gröst'l</b> (Rindfleisch) mit Spiegelei und Krautsalat C, O, L	13,90
<i>Weinempfehlung: Zweigelt, Weingut Reumann</i>	
<b>Tagesmenue</b> (Suppe und Hauptgericht)	17,80

**Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Karte für unsere kleinen Gäste**

**Zusätzlich bieten wir Ihnen unsre Tagesempfehlungen mit saisonalen Gerichte an, welche Sie gerne unseren Tafeln entnehmen können**

### D e s s e r t

<b>Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen</b> und Apfelmus A, C, G alternativ auch ohne Rum-Rosinen	9,90
<b>Eispalatschinken</b> mit Orangen-Grand-Marnier und frischen Früchten A, C, G, O	9,80
<b>Schokoladeneis</b> mit marinierten Himbeeren (enthält Alkohol) A, C, G, O	7,80
<b>Eiskaffee</b> mit Schlagobers C, G 9	6,90
<b>Eisschokolade</b> mit Schlagobers C, G	6,90

### Kleine Karte ab 21:00 Uhr

<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Curry-Sauce und Pommes frites L, O	12,80
<b>Käsevariation</b> mit Weintrauben, Feigensenf, kleinem Brotkorb, Butter A, C, M	13,80
<b>Club Sandwich</b> , Toast mit Hühnerbrust, serviert mit Farmersalat A, C, G, O	11,80

Auflistung der Allergene: A: Gluten haltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, G: Milch, F: Sojabohnen, H: Schalentiere, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, R: Weichtiere, O: Schwefeldioxid und Sulphite, Kreuzkontaminierungen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden