

Aperitif

Rosé Sekt

Bründlmayer, Langenlois, Österreich

0,1l Euro 9,50

Sommeliers Choice

2017 Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“

Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

1/8l Euro 6,60

2016 Zweigelt „Frauenfeld“

Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich

1/8l Euro 6,20

Digestif

Zirben Schnaps

Brennerei Herzog, Saalfelden, Österreich

EURO 6

2014 Rote Williams

Brennerei Guglhof, Hallein, Österreich

EURO 6,50

Alkoholfrei

Bergblut Säfte

Söll in Tirol

0,2l Euro 7,90

Vorspeisen

Steckerlfisch von der Loigomer Forelle

Räucherfischmoussé- Apfel- Rettich
EURO 18,40

Gebeizte Beiried

Schleptascherl- rote Rübe
Euro 20

Stechau Bauers Gartengemüsesalat

Boarhof Bergkäse- Almdressing
Euro 12,30

Suppen

Kräftige Rindsuppe

*Einlagen:
gebackener Leberknödel
Grießnockerl
Kräuterfrittaten*
Euro 5,50

Bärlauchschaumsuppe im Brotlaib

Pochierte Bio Ei
Euro 6,50

Gedeck: Euro 3,50 p.P.

Hauptspeisen

Schlutzkrapfen

Spinat Goaßkasfüllung- Rahmkohlrabi
Euro 16,80

Kasnock´n im Pfandl

Salatschüssel
Euro 14,50

Seesaibling in der Salzkruste

Mangold- Erdäpfel- Zitronenbutter
Euro 26,80

Brat´l in da Rein

Stöckelkraut- Schmorgemüse- Erdäpfel
Euro 24,50

Gebackenes Ziegenkitz

Erdäpfel Gurkensalat- Wildpreiselbeeren
Euro 28,50

Karee vom heimischen Hirschrücken

*Nuss Schupfnudeln- Wirsing- glasierter Rhabarber-
Wacholderjus*
Euro 34

Porterhouse Steak vom Pinzgau Rind für 2 Personen

*Rosmarinerdäpfel – Grillgemüse – Pfeffersauce -
Kräuterbutter*
Euro 82,50

Dessert

Klassischer Kaiserschmarr´n

Apfelmus oder Zwetschgenröster
Euro 13,80

Salzburger Nockerl

Euro 16

Eisbecher „Heiße Liebe“

Euro 8,50