

SOMMERMENÜ

GURKE / BUTTERMILCH / FORELLE

geeiste Gurkenkaltschale mit Räucherforelle-Mousse, Paradeisergelée, Saiblingskaviar,
Kräuteröl

€ 13

KOHLRABI / ERDÄPFELBROT / LARDO

ingelegte Kohlrabi auf knusprigem Erdäpfelbrot, Lardocreme und Kohlrabi-Salzzitronen-
Fond

€ 15

HIRSCHKALBSRÜCKEN / STEINPILZ / PETERSILIENWURZEL

rosa gebratenes Hirschkalbsrückenfilet auf cremigem Petersilienwurzelpüree, sautierten
Steinpilzen und gebackenen Polenta-Steinpilzknödel

€ 32

ODER

WOLFSBARSCH / OLIVENPÜREE / ORANGEN BEURRE BLANC

gebratenes Wolfsbarschfilet auf Olivenpüree mit Orangen Beurre Blanc und Fenchel Salat

€ 28

SCHOKOLADE / HEIDELBEERE / VANILLE

mit Heidelbeeren gefülltes Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit Vanilleeis,
Tonkabohnen-Crumbles und Vanillecreme

€ 15



4-GANG MENÜ € 68
WEINBEGLEITUNG € 25

WIENER SCHMANKERL – KLEIN ABER FEIN

GUGMUCKS SCHNECKEN 5 STK.

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 16

BEEF TATAR

Simmentaler Rinderfilet gehackt, mit gebeiztem Eidotter, Senfkaviar, Radieschen,
Senfsauce und Schnittlauchöl

€ 17 (50g) / € 21 (80g)

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 12

GEBEIZTER SEESAIBLING

mit eingelegter roter Rübe und Sauerrahm-Kren-Gel

€ 10 (3 Stk.) / € 17 (5 Stk.)

TIROLER GARNELEN

gebraten, auf Erbsen-Minze Sauce mit gepufftem Wildreis und Krustentierbisque

€ 12 (3 Stk.) / € 18 (5 Stk.)

KARFIOL / BERGKÄSE / THYMIAN

Karfiolragout mit Kräuteröl, Thymiancrumbles und Bergkäse-Espuma

€ 14

AUSTERNPILZE VEGAN

knusprig gebacken auf Soja-Remoulade und Schnittlauch

€ 8



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 7

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

SOMMERSALAT

mit Karotten, gelben Rüben, Avocado, Kräuteröl und Kräuterdressing

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4

gebackenen Saiblingsbällchen € 8

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 4



HAUPTSPEISEN

DRY AGED ROSTBRATEN

BIO RIND

kurz gebratener Dry Aged Rostbraten im Röstzwiebeljus mit confierten Rosmarin-Erdäpfel
und wildem Brokkoli

€ 27

WIENER UR-SCHNITZEL

BIO KALB

in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl

€ 29

Portion Preiselbeeren € 2

BEUSCHEL MIT SEMMELKNÖDEL

BIO KALB

Rieslingsbeuschel mit Wurzelgemüse, Essiggurkerl und flaumigen Steinpilz-Semmelknödel

€ 24

RISOTTO

cremig gerührtes Risotto mit sautierten Eierschwammerl, Petersilienschaum, Parmesan-
Crumbles und Pinienkerne

€ 23



*N*ACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfelsorbet

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 18

SCHOKOLADE / SALZKARAMELL / VANILLEEIS

Schokobrownie mit Kokoscrumble, auf Salzkaramell-Vanille-Creme, Sauerkirschen und selbstgemachtes Vanilleeis

€ 16

KÄSEPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Traubengelee, Feigensenf und Brot

€ 17

