

Dirndlstüberl

Vorspeisen/ starters

Kleiner Goldener Berg Salat / *Small Goldener Berg salad*^{H,O}

Blattsalate, Rotkraut, Karotten, Radieschen, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne
Lettuce, red cabbage, carrots, radishes, cress, roasted sunflower seeds
€ 14,--

Lauwarm geräuchertes Hechtfilet/ *Lukewarm smoked pike fillet*^{D, M}

Blumenkohlcreme, Fenchelsalat, Krensauc, Dill Öl
Cauliflower cream, fennel salad, horseradish sauce
€ 27,--

Tatar vom Rind / *Beef Tartar*^{A,C,D,G}

Frittierte Polenta Würfel, schwarzer Knoblauch, Parmesan Espuma
polenta fries, black garlic with parmesan espuma
€ 31,--

Suppen/ soups

Kräftige Rindssuppe mit der Einlage Ihrer Wahl/ *Beef soup with an addition of your choice*^{A,C,G,L,O}

Frittaten, Kaspessknödel oder Leberknödel
sliced pancakes, cheese dumpling or liver dumplings
€ 15,--

Kartoffelschaumsuppe/ *Creamy potato soup*^A

Mit geröstetem Eierschwammerl,
with roasted chantarelles
€ 17,--

Grand Pièce am Tisch tranchiert auf Vorbestellung bis 15:00 Uhr

Grand Pièce carved at the table, pre-order until 3:00 pm
(ab 2 Personen)

Chateaubriand vom Hirsch/ *Venison chateaubriand*^{A,C,G,L}

Polentacreme, Spargel, aromatisierte Butter, Jus
creamy polenta, asparagus, aromatic butter, jus
€ 52,-- pro Person
bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 12,-- pro Person

Braten des Tages/ *Roast of the day*

Unser Chef de Cuisine, bereitet zu jedem Tagesbraten die dazu passenden Beilagen und Saucen
Our Chef de Cuisine prepares the appropriate side dishes and sauces for every roast of the day
€ 49,-- pro Person
bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 9,-- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.
All prices include VAT and all necessary taxes.

Dirndlstüberl

Klassiker Deluxe

Hauptspeisen/ *main courses*

Tafelspitz/ Boiled beef^{G,L,M,O}

Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren
roasted potatoes, creamed spinach, chive sauce, apple-horseradish
€ 40,--

Forelle Blau / Poached blue trout^{A,D,G,H,O}

Salzkartoffeln, Karotten, Fenchel, Bouillabaisse sauce
salted potatoes, carrots, fennel and bouillabaisse sauce
€ 42,--

Gerstenrisotto / Barley Risotto^{A,G,L,O}

Confit-Tomaten, Gemüse, schwarze Rosinen
confit-tomatoes, vegetables, black raisins
€ 32,--

Dessert/ *sweets*

Apfelstrudel im Glas^{A,C,G,H}

Mandelbröseln, karamellierte Äpfel, Rosmarin, Vanillecreme
apple strudel in a glass
almond crumble, caramelized apples, rosemary, vanilla cream
14,-- €

Sauerrahmschmarr'n/ „Sauercream-schmarr'n“^{A,C,G}

Waldbeeren, Vanilleeis
Wild berries, vanilla ice cream
(bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / *up to 30 minutes preparation time*)
23,-- €

Dessert des Tages/ dessert of the day^{A,C,G}

16,--€

Hausgemachte Sorbets und Eiskreationen pro Kugel^{C,G,O}

Homemade sorbets and ice cream varieties per scoop
4,-- €

Bergkäse von der Alpe Batzen^{G,M,O}

schwarzer Senf, eingelegte rote Zwiebel
Moutain cheese plate
black mustard, pickled red onion
18,-- €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.
All prices include VAT and all necessary taxes.