

Aperitif

	€uro
Schlumberger Sparkling Jahrgangsekt	6,00
Frizzante Rosè, WG Aumann Tribuswinkel	5,00
Glas Champagner Grand Cru Andre Robert	10,50
Edelweiß Weizen trüb oder Zipfer Pils (beides vom Fass) 0,3 l	3,10
Reininghaus Jahrgangspils 0,3 l	3,80
Frischfruchtsäfte vom Zeillerner Mostgwölb (Apfel, Apfel-Holunder, Apfel-Weichsel, Birne, Quitte)	3,00

Kalte Vorspeisen

Sulz vom Bio- Rind , Fam. Ebner, Dimbach / Broccoli / Linsenvinaigrette	8,50
Wildentenbrust geräuchert / Kürbis- Zwetschkenchutney / Herbstsalatvariation	12,50
Carpaccio vom Hirschkalb / Steinpilze / Bittersalat	13,50
Asia- Jakobsmuschel / Ananas- Sprossensalat / Chili- Rahm	12,50
Terrine vom Dammwild / Portweinbirne / Preiselbeerdip	9,50

Suppen

Rindsuppe / Fleischstrudel / Gemüse	3,50
Kürbiscremesuppe	4,50
Steinpilzsuppe	5,00

Salate

Herbstsalat nach Wahl (Italo-, French-, Joghurt-, Wiener Dressing)	5,00
Herbstliche Salatplatte / Hendlstreifen	9,50
Gedeck	3,00

Wir bitten um Ihr Verständnis im Restaurant Pfeifen und Zigarren erst nach 14.00 Uhr bzw. nach 22.00 Uhr zu konsumieren.

<u>Zwischengerichte</u>	€uro
Eierschwammerlravioli / Speck / Wachtelspiegelei	13,50
Räucherlachs gebeizt / Sesam- Bernaise / Safran- Fenchel- Kraut	13,50
Schwarzbrot- Crostini / geröstete Eierschwammerl	9,00
Dreierlei Bio- Ziegenkäse / gebraten, überbacken, natur / Pfirsich- Pinienkernsauce	9,50

Fische

Saiblingsfilet / Tomaten- Artischockensud / Olivengnocchi	20,50
Gewürz- Zanderfilet / Erdäpfelcreme	22,50

Hauptspeisen

Brust vom Bauernhendl / Kürbisnudeln / Saisongemüse	18,50
Scheiben von der Kalbsleber / Balsamico- Majoranjus / Erdäpfelpüree / Äpfel	19,00
Rinderfiletspitzen / Schwammerl / Erdäpfelnockerl	19,50
Rehragout / Serviettenknödel / Pilze	18,50
Bio- Rind gekocht, Fam. Ebner, Dimbach (Zunge, Schulterscherzel) Spinat / Rösti / Schnittlauchsauce / Apfelkren	18,50
Lammrücken / Fregola Pasta di Sarda (gerösteter Nudelteig) / Paprika- Zucchini- Gröstl	22,50
Clubsteak , 600 Gramm	29,50
Filetsteak , 240 Gramm	27,50
T-Bone Steak , 1000 Gramm für 2 Personen pro Pers.	29,00

Zu allen unseren Steakspezialitäten servieren wir leichte Joghurtbernaise, Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse

Wir bereiten Ihnen gerne auch Schnitzel nach Wahl zu.

Süßweine

Welschriesling Beerenauslese 2005

Weingut Wagentristl, Großhöflein

1 Glas € 5,50

Rotgipfler Trockenbeerenauslese 2009

Weingut Nowak, Gumpoldskirchen

1 Glas € 6,50

Beachten Sie auch unser
breitgefächertes Sortiment an Edelbränden!!

Dessert

	€uro
Marzipan- Marillentarte Himbeermark / Nusseis	8,50
Bitterschokoladensoufflé gebratene Melone / geeistes Süppchen	9,00
Warme Topfenknödel / Beerenröster / Marilleneis	7,50
Buttermilchterrinen mit Limetten Pfirsichsauce / gebackener Pfirsich im Pankormantel	8,00
Vanille- Panna Cotta / Erdbeercarpaccio / Honigbalsamico	8,50
Marillknödel Marillenröster / Stracciatellaeis	8,00
Obstsalat / Parfait / Maraschino	8,00
Gemischte Dessertvariation	9,50

Jagdhof - Eiscafé € 5,50

Auf Wunsch servieren wir auch
verschiedene Eissorten
vom Blochberger aus Krumbach
je Kugel € 2,10

Käse

Französischer Käseteller / Oliven / Weintrauben	9,50
Bio Ziegenfrischkäse / Tomatenmarmelade	8,50
Montafoner Bergkäse / schwarze Nüsse / Trauben	9,00
Melanzani gefüllt / Dolce Latte / Feigen- Chutney	9,00