

Drinks

Mit %

Glas Riesling Cremant, Margarethenhof, Mosel		8,50€
Lillet Winter Thyme mit Birne und Walnussirup		8,00€
Winterpunsch		5,00€
Warmer hauseigener Apfelsaft mit Zimt & Haselnuss-Schuss		4,50€

Ohne%

„Tagträumerei“ Trauben-Kirsch Secco		7,00€
Warmer Apfelsaft mit Zimt		3,50€

Bier der Woche

Wieningers Winterfestbier	0,5l	5,00€
---------------------------	------	-------

Weinempfehlung

Hauswein:

Grüner Veltliner, Burger, Wagram	0,2l	6,00€
Zweigelt, Burger, Wagram	0,2l	6,00€

Qualitätsweine aus der 0,75l Flasche:

Sauvignon blanc, Weingut Potzinger, Steiermark	0,2l	9,00€
Rosé Pink 7, Dreisiebener Stammhaus Steiermark	0,2l	8,00€
Spätburgunder, Weingut Lena und Sebastian, Rheinhessen	0,2l	8,00€
Primitivo, Italien	0,2l	9,00€

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salatteller

6

Bratensulzeckerl

Zwiebelvinaigrette / Chiemgauer Smaragdlinen

9,50

Rote Bete Borani

Schafskäse / Cacao Nips / Kaffeeöl

8,50

Vitello Forello

Kalbfleisch / Räucher-Forellensauce / Kapern

12

Chiemsee-Renkenmatjes

Liebstöckl/Äpfel/Zwiebeln

14

Pfannkuchensuppe 6

Tom Kha Mäh 7

Rote Bete Chili Cremesuppe 7

Hauptspeisen

Knuspriges Stohschweineschnitzel

Kürbismantel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren

20

Geschmortes Oxenbackerl

Kürbispüree/ Winter-Ofengemüse

22

Gesottener Tafelspitz

Kartoffelstampf / Krensauce / Käferbohnen

20

Steirische Salatschüssel

Backhendlstreifen / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

15

Saiblingsfilet

Ananas Salsa / cremige Polenta / Romanesco

24

Risotto del giorno

Trüffel / karamellisierte Walnüsse

20

Kürbis-Käse-Knödl

BBQ Rote Bete / Mangochutney

18

Beilagen- Änderungen / Umbestellungen berechnen wir mit 1,00 €
Alles kann Alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
In der Rechnung enthalten: 19%MWST auf Speisen, 19%MWST auf Getränke

Tip not included

Dessert

Schokomousse

Passionsfruchtsorbet

9,50

Steirisches Eisdessert „Klapotetz“

Vanilleeis / geröstete Kürbiskerne/Bombardino

9

Spekulatiusnockerl

Zwetschgenröster

8

Pistazieneis

Pistazienlikör / Sahne

9

Espresso Krokanteis

Sissilikör / Sahne

9

Kastanienmousse

Schokospiegel / rosa Grapefruitsorbet

9

Schnapsperl des Tages

Kümmelgrappa

2cl

7,00€

Dessertwein

Trockenbeerenauslese,

Weingut Potzinger, Steiermark

0,1l

8,00€

Tagesempfehlungen

Vorspeisen:

Hausgebeizter Lachs mit Senfgurke und Pernodcreme	12,00 €
Knödlcarpaccio mit Honig - Senfdressing	12,00 €
Noah´s Lüngerl vom Hirsch mit Semmelknödl	klein 9,00 € groß 12,00 €
Rollrenke mit Kartoffelsalat	11,00 €
Chilli con carne	klein 8,00 € groß 16,00 €

Hauptgerichte :

Zwiebelrostbraten vom Sama-Biorind mit Röstieckerl und Schwammerlsauce	28,00 €
Ofenfrischer Strohschweinsbraten mit Semmelknödl und Kartoffelsalat	18,00 €
Gefüllte Kartoffel – Gnocchi mit Spinat, Hummerfond, Garnelen und karamellisierten Walnüssen	26,00 €
Hirschschnitzerl im Quinoamantel mit Kartoffelsalat und Aroniabeeren	24,00 €
Sauerbraten vom Bio Rind mit Spätzle und Blaukraut	20,00 €

Desserts:

Heißer Bombardino (4 cl) mit Sahne	6,50 €
Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,50 €
Hafermilch-Panna Cotta mit Himbeersorbet	9,00 €

Beilagen- Änderungen / Umbestellungen berechnen wir mit 1,00 €
Alles kann Alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
In der Rechnung enthalten: 19%MWST auf Speisen, 19%MWST auf Getränke

Tip not included