
Zum Einstimmen

1 Glas Frizzante Rosé
Gerhard Deim, Niederösterreich 0,1l € 6,40

Unser **Abend-Gedeck** umfasst Brot & Butter,
sowie einen kulinarischen Überraschungsgruß aus der Küche
pro Person € 3,50

Tagesgerichte

Unser Tages-Hit € 16,50 ♦ inkl. Durstlöscher € 16,90
Das vegetarische Schmankerl mit Salat € 14,90 ♦ inkl. Durstlöscher € 15,50

BAUERNHERBST Spezialitäten

Schaumsuppe und Bruschetta vom Muskatkürbis^{AGL} € 6,90

Foie Gras Terrine
mit Kürbischutney und hausgemachtem Brioche^{ACGL} € 21,90

Lammkrone à la Wellington
mit Steinpilz-Kartoffeltaler und Karotten^{ACGLM} € 43,90

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Vogerlsalat und Sauce Tartare^{ACGLMO} € 18,90

Eierschwammerl in Rahm mit Semmelknödel^{ACGL}
als Vorspeise € 17,60 ♦ als Hauptspeise € 23,90

Hausgemachte Marillenknödel im Briochemantel^{ACGH} € 8,90



Unsere EMPFEHLUNG

Carpaccio vom Rind
mit Aioli und hausgemachter Focaccia^{ACGLM} € 18,20

Gebackene Backhendlstreifen
auf mariniertem Blattsalat mit Preiselbeeren^{ACGLMO} € 19,50

Hausgemachte Tagliatelle
♦ mit sautierten Garnelen^{ACGL} € 24,90
♦ mit Bolognese und Parmesan^{ACGLM} € 16,90

BBQ-Ripperl mit Pommes Frites oder Blattsalat^{CGLM} € 22,90

VORSPEISEN

Tatar vom heimischen Hochlandrind
mit Toast, Zwiebelringe und Butter^{ACGBMO} € 18,90

Thunfisch
mit Mango-Chutney, Karotten und Koriander^G € 18,50

Gemischter Blattsalat^{ACGLM} € 5,50

Gemischte Salatschüssel^{ACGLM} € 8,70

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit 2 Stück Grießnockerl, Leberknödel
oder Kaspressknödel^{ACGL} € 8,20

Klare Rindsuppe
mit Frittaten und Schnittlauch^{ACGL} € 7,20

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe
mit Brot^{ACGLM} € 9,90

FISCH & VEGETARISCH

Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat^{ACGLM} € 24,90

Steinköhler-Teriyaki
mit Süßkartoffeln, Eierschwammerl und Pak-Choi^{ABDFGLNR} € 34,80

Pinzgauer Kasnocken
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch,
dazu Blattsalat^{ACGLM} € 17,50

Hausgemachte Falafel
mit Kichererbsencreme und gegrilltem Gemüse^G € 16,90

HAUPTSPEISEN mit Fleisch

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren ^{ACGLM}

vom Kalb € 28,50 ♦ vom Schwein € 19,50

Tafelspitz vom Pinzgauer Rind dazu Röstkartoffeln,

Cremespinat und Apfelkren ^{ACGLM} € 26,80

Chateaubriand ab 2 Personen

mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise und gemischtem Gemüse

dazu Kartoffelkroketten oder Pommes Frites ^{ACGLD} pro Person € 49,50

Steak vom heimischen Rind

mit Speckbohnen, Morchelrahm und Schicht Bacon-Pommes ^{GLM} € 45,90

Filetspitzen vom heimischen Rind

auf Fregola Sarda und gemischtem Gemüse ^{ACGL} € 33,90

Ragout vom heimischen Hirsch

mit hausgemachten Tagliatelle und sautierten Eierschwammerl ^{ACGLM} € 28,90

DESSERTS

Kleines Zweierlei vom Schokoladenmousse

mit Erdbeersorbet im Glas ^{ACGH} € 7,70

Caffé della casa

Espresso mit Macaron und Creme von der Himbeere ^{ACGH} € 6,90

Erdbeere, Nougat, Schokolade ^{ACGH} € 9,80

Salzburger Nockerl

mit Fruchtsauce für 2 Personen ^{ACG} € 18,70

Kaiserschmarren mit Apfelmus ^{ACG} € 13,90

2 Stück Palatschinken

mit Preiselbeeren oder hausgemachter Marillenmarmelade

und Staubzucker ^{ACG} € 7,50

1 Stück Eispalatschinke

mit Schokoladensauce und Schlagobers ^{ACGH} € 6,90

Hausgemachtes Cremeeis (Vanilleeis, Sauerrahm, Nougat, Tonkabohne)

oder **Sorbet** (Apfel-Marzipan, Mango-Passionsfrucht Erdbeere,

Himbeere, Paprika-Himbeere, Zitrone) ^{ACGH} pro Kugel € 2,00