



## Tageskarte Pfifferlinge

### Vorspeise

**Garnelen mit Pfifferlingen** und Speck gebraten

B

€ 12,50

### Hauptspeisen

**Pfifferlingsragout** mit frischen Kräutern und Jungzwiebel  
dazu Semmelknödel

A/C/G

€14,90

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**, frischen Kräutern,  
getrockneten Tomaten und Parmesan

A/C/G

€14,50

Bunte **Blattsalate** mit Strangtomaten  
an Balsamicodressing  
**dazu gebratene**

- **Rinderfiletstreifen** € 14,50
- **Schweinsfiletstreifen** € 13,00
- **Garnelen** € 14,00
- **Pfifferlinge und Hirschschinken** € 12,50



### Vorspeisen und Salate:

<b>Bunte Blattsalate</b> an Balsamico-Honigdressing Und gerösteten Kürbiskernen C/M	€	5,50
<b>Gemischter Salat</b> an Senfdressing mit gerösteten Pistazien C/M/H	€	5,80
<b>Lumpensalat</b> fein garniert, mit Brot A/M	€	9,50
<b>Wurstsalat</b> fein garniert, mit Brot A/M	€	7,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G	€	13,90
<b>Gebeizter Butterfisch</b> im Dillmantel mit Krensaucе C/D	€	€

### Suppen:

Klare <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle A/C/G/L	€	4,20
<b>Karotten-Ingwersüppchen</b> mit Pinienkernen G	€	5,00
Klare <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Sherry und Nußnockerl A/C/G	€	€



## Hauptspeisen:

„**Freschengulasch** nach Art des Küchenchefs“  
würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle **A/C/G** €

**Wiener Schnitzel** vom Schwein  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren **A/C/G** € 13,90

Gebratenes **Wolfsbarschfilet**  
auf Gemüseminestrone mit Pesto **D/G** € 19,50

Würziges **Weißweinrisotto mit Pfifferlingen**,  
Tomaten, frischen Kräuter und Parmesan **G/O** € 14,50

Zartes **Schweinefilet** an Senfsauce  
dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse  
**A/C/G/M/L** € 19,90

Zartes **Lammfilet an Grappajus** dazu  
mediterranes Gemüse und gebackene Polentanockerl  
**A/C/G/L** € 25,50

## Dessert:

**Sauerrahmterrine** in kalter Marillen-Vanillesuppe **G** €

**Mohr im Hemd** mit hausgemachtem Sauerrahmeis  
und gerösteten Mandeln **A/C/G/H** € 8,50

Zweierlei vom hausgemachten **Sorbet** € 5,20

### Legende für Allergenstoffe

A Gluten haltiges Getreide

C Eier

E Erdnüsse

G Milch

L Sellerie

N Sesam

P Lupinen

B Krebstiere

D Fisch

F Soja

H Schalenfrüchte

M Senf

O Schwefeldioxid und Sulfite

R Weichtiere, Schnecken, Muscheln



# Gourmetmenü

Gebeizter **Butterfisch im Dillmantel** mit Krensauce

C/D

\*\*\*\*

Klare **Rinderbrühe** mit Sherry und Nußnockerl

A/C/G

\*\*\*\*

Gebratenes **Wolfsbarschfilet** auf Gemüseminestrone mit Pesto

D/G

\*\*\*\*

Johannisbeersorbet

\*\*\*\*

Zartes **gebratenes Lammfilet** an Grappajus  
dazu mediterranes Gemüse und gebackene Polentanockerl

A/C/G/L

\*\*\*\*

**Sauerrahmterrine** in kalter Marillen-Vanillesuppe

G

6 Gang Menü € 61,00

4 Gang Menü (kalte Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) € 46,00