Wir wünschen einen guten Appetit !

Mittagsmenü am 26. Juli 2024

Geschäumte Weiße Spargel-Vanillesuppe
oder
Kleiner gemischter Salat

1) Kabeljaufilet gebacken
dazu Erdäpfelsalat
26,-

2) Mittelstück vom Kabeljaufilet gebraten
auf Karfiolcreme dazu gebratene Eierschwammerl
28,-

3) Tiroler Gröstl mit Spiegelei
dazu Krautsalat
18,-

Eistee hausgemacht mit Minze und Limette
7,50

Hauslimo mit Limette und frischer Minze
7,50

Empfehlung des Tages

Eierschwammerl-Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauchöl und Kerbel 12,-

Weiße Spargelsuppe geschäumt, Spargelravioli, Vanille, Kresse 13,-

Sauerrahmschaumsuppe, Innviertler Grammelknödel, Schnittlauch 12,-

Karfiolcremesuppe mit Croutons 7,-

Der Duroc-Beinschinken vom Höllerschmid mit frischem Kren und Kresse 12,-
eingelegtes Gemüse mit Ziegenfrischkäsefüllung

Kalbszüngerlsulz mariniert, Bohnen, Zwiebel, Kirschparadeiser, Ei 16,-

Pimientos de Padron (milder Bratpepperoni) mit Aioli & frischem Baguette 13,-

Hausgebeizter Lachs auf cremigen, getrüffelten Nudeln 19,-

Flusskrebse „Piri Piri", Chili, Knoblauch, ofenfrisches Baguette 29,-

*****

Cremige Rahmeiernockerl mit schwarzem Sommertrüffel kl. 16,- gr. 28,-

*****

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 28,-

Wildfleischknödel gebacken auf Eierschwammerlsauce 19,-

Sommersalatmischung, Zitronendressing, Hühnerbrust, Eierschwammerl 26,-

Eierschwammerlsauce dazu hausgemachter Semmelauflauf 26,-

Eierschwammerl geröstet mit Zwiebel & Ei, Petersilerdäpfel, Blattsalat 26,-

Schweinstücken gegrillt dazu Eierschwammerl-Jungzwiebelsud 24,-
und gebratene Petersilerdäpfel

Schweinsbraten vom Bauch mit knusprigem Schwartl 26,-
dazu Erdäpfelknödel, geschmortes Spitzkraut und Krautsalat

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel dazu Erdäpfelpüree und Röstzwiebel 29,-

Schulterscherzl mit Apfelkren & Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarren 26,-

Fiakergulasch mit Spiegelei, Würstel & Fächergurkerl dazu Semmelknödel 26,-

Kalbsleber geröstet mit Zwiebel, Honig & Balsamico dazu Erdäpfelpüree 24,-

Kalbsleber gebacken dazu Mayonnaisesalat 24,-

Kalbshirn geröstet mit Zwiebel und Ei dazu Petersilerdäpfel & Blattsalat 24,-

Fleischpalatschinken überbacken mit Käse dazu Blattsalat 19,-

Blunzengröstl knusprig gebraten mit frischem Kren dazu Krautsalat 19,-

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis-Ziegenfrischkäsefüllung 26,-
im Steinpilzschaum mit frischen Kräutern

Gebackenes Käse-Duett (Emmentaler und Mozzarella) dazu Sauce Tartare 17,-

Dillfisolen mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarren 17,-

Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce 11,-