

# Traditionelle Wirtshauskultur

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Wiener Trilogie 6,50

Rindsuppe mit Leberknödel, Grießknockerl und Fleischstrudel

2 kleine Grammelknödel auf Belugalinsen mit Lardo 10,-

Beef Tartar (vom Rindslungenbraten) 19,-

confierter Eidotter, Zwiebelvariation, in Butter gebratenes Baguette

## Hauptspeisen

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) mit Vogerl-Erdäpfelsalat 28,-  
(2010 vom Falstaff unter den 5 besten Österreichs prämiert)

Zwiebelrostbraten (Dry Age Kernstück vom Höllerschmid) 28,-  
mit Braterdäpfel, hausgemachtem Röstzwiebel, Fächergurkerl

Blunze und Leberwurst vom Wollschwein knusprig gebraten 17,-  
mit Gabelkraut und Erdäpfelschmarrn

Beinflisch am Knochen gekocht 21,-  
Schnittlauchsauc, Apfelkren, Erdäpfelschmarrn  
auf Wunsch Semmelkren oder Tagesgemüse

Faschierte Laibchen 16,-  
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Aus dem Wald  
von unserem Jäger

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Klare Wildkraftsuppe mit Sherry 9,-  
Grießknockerl, Stangensellerie, Karotte, Erbsen, Thymian

Wildschwein-Chili-Bratwürstel 9,-  
lauwarmer Rotkraut Salat, Weintrauben, Nüsse

Rehlingenbraten rosa gebraten 18,-  
auf getrüffeltem Erdäpfelcreme, Portweinkirschen,  
süße Kohlsprossenblätter

Hauptspeisen

Duett vom Reh 33,-  
Rücken rosa gebraten und Geschmortes in Rotweinsauce  
Selleriecreme, verkehrte Grammelknödel,  
Kohlsprossenblätter

Wildschweintrouladen a la Chef 26,-  
in Dijonsenfauce, frische Nudeln

Fasanbrust gefüllt mit Gänseleber Klasse 1A 29,-  
Kohl, Lardo, Belugalinsen und gebratene Schupfrudeln

# Fisch und Gsundes

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Kürbis-Kokos-Vanillesuppe **FLEISCHLOS** 9,-  
krispriger Kürbis

Ziegenkäse gratiniert mit Honigkruste **FLEISCHLOS** 15,-  
gebratener Chicotee, eingelegter Kürbis,  
Weintrauben, Nüsse, Kohlsprossenblätter

Jakobsmuschel-Chorizotavioli 18,-  
in Safranschaum, Zucchini, Kürbis

## Hauptspeisen

Hausgemachte Kürbis-Spitzkraut Ravioli **FLEISCHLOS** 24,-  
in Parmesanbutter geschwenkt auf Kürbis-Apfelcreme, Thymian

Skrei (Winterkabeljau) auf der Haut krisprig gebraten 28,-  
auf Erbsenvariation

(Creme, Sprossen, Schoten, junge Erbsen)

Gemüse Vielfalt geschmort **FLEISCHLOS** 23,-  
Spitzkraut, Paprika gefüllt, Kräuterseitlinge, Karotte,  
Jungzwiebel ....usw. Überraschung aus der Gemüseküche

# Innereien und Sonstiges vom Kalb

## Vorspeisen oder Zwischengerichte

Weißer Kalbskutteln gratiniert 12,-

Gemüstreifen, Paradeiserwürfel, Parmesan

Kalbszungenlauwarm 13,-

Krenschaum, Wurzelgemüse, Kernöl

Kalbsrahmbuschel mit Topfserviettenknödel

kl. 12,- gr. 23,-

Variation vom Kalb 16,-

Kalbskopf lauwarm

Bries

Kalbsleber

Opferbrot, Kren

Erbsencreme, Sprossen

Belugalinsen

## Hauptspeisen

Kalbsherz geschmort 25,-

in Girardi Dijonsenfauce, frische Nudeln

Kalb mal 3 gebacken 26,-

Kopf, Bries und Leber, Vogel-Mayonnaisesalat

Kalbsbackerl geschmort

in Rotweinsauce auf Erdäpfeltrüffelcreme

kl. 17,- gr. 28,-

auf Wunsch mit weißem Alba Trüffel (Tagespreis)