

Speisen



M A G E N P F L A N Z E R L

GEBACKENE CHAMPIGNONS 7.5
Remoulade – Petersilie

CHARCUTERIE VOM HEIMISCHEN WILD 9.0

SELCHFISCH KIPFERL 7.0
Butterblätterteig – Kümmel – Krenrahm

PFEFFERONI TOPFEN 6.0
Dattel – Jungzwiebel

DIRNDL-OLIVEN 2023 5.9
Gremolata

HAUSGEMACHTES RADIESCHEN-KIMCHI 7.0
Chili – Jungzwiebel

MAGENPFLANZERL VARIATION 28.0
*Wir servieren alle Kleinigkeiten mit Reingruber's
ofenfrischem Sauerteigbrot.*

D A V O R

HAUSGEMACHTE WILDPASTETE 26.0
Pistazien – Dörrwetschke – Sauce Cumberland

BEEF TATAR VOM BIO-OCHSEN 26.0
Gin-Eierspeis – Sauerteigbrot

MARINIERTE RÜBE 17.0
Molke – Salz-Dotter – Liebstöckel

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4.0 pro Person.

S U P P E N

KÜRBIS-ERDÄPFELCREMESUPPE 11.0
Grammel – Kernöl

ECHTE RINDSUPPE 5.2
Wurzelwerk – Schnittlauch
Wahlweise mit
Grießnockerl – Frittaten – Kaspressknödel –
Leberknödel – Milzschnitten
Standard: 2 Stück, je extra Einlage 1.9

D A Z W I S C H E N

WIENER SCHNECKEN 14.0
Kerbelbutter – Brüsli – Topinamburcreme

HAUSGEMACHTE BLUNZN 18.0
Fermentierter Kürbis – Radi – Kraut

GRATINIERTER MARKKNOCHEN 12.0
Sauerteigbrot – Schnittlauch

*Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4,0 pro Person.*

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPESIEN

GEBACKENES
SCHNITZEL VOM DUROC-SCHWEIN 23.0
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone

FREGOLA SARDA 23.0
Rote Rübe – Selchfisch – Belperknolle

BUTTERMILCH-BACKHENDL 26.0
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone

SPINATKNÖDEL 21.0
Braune Butter – Schwarzer Pfeffer – Bergkäse

TAGESFANG 29.0
je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten
Petersilienerdäpfel – zerlassene Butter – Zitrone

BRÖSEL-KARFIOL 21.0
Rahm – Saure Rübe – Kerbel

DAZU

BLATTSALAT 5.9 | 9.9
Klein | Groß

GEMISCHTER SALAT 6.9 | 11.9
Klein | Groß

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4.0 pro Person.

DANACH

KAISERSCHMARREN <i>Zwetschkenröster – Mohn-Honig- Eis – Rumrosinen (Wartezeit ca. 30 Minuten)</i>	19.5
LIND'S GRIESKOCH <i>Weißer Schokolade – Zwetschke – Karamellisierte Nüsse</i>	12.0
G'SCHLAMPERTER STRUDEL <i>Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel</i>	9.0
LYDIA'S KARDINALSCHNITTE <i>Nicht immer, aber am liebsten jeden Tag Solange der Vorrat reicht</i>	7.0
GEBACKENE TOPFENMAUSE <i>Zimtucker – Weichseln</i>	14.0
DIGESTIF	2 c l
SCHILCHER TREBERN BARRIQUE <i>Jauk, Steiermark</i>	4.9
WEINBRAND VOM SCHILCHER <i>Jauk, Steiermark</i>	4.9
ARMIN ARMAGNAC BAS ARMANAGNACS <i>6 yo</i>	9.8
HAUSGEMACHTE SCHNÄPSE <i>Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne – Apfel – Nuss</i>	4.9
SAMMERHOF <i>Blutorange</i>	9.5
<i>Alte Zwetschke</i>	9.5

Die 14 Allergene: Unsere Mitarbeiter: innen informieren Sie gerne über Allergene oder Zutaten in unseren Gerichten. Wenn Sie auf eine bestimmte EU-Allergenzutat verzichten wollen, sprechen Sie uns bitte an. Gerne werden wir versuchen, auf Basis unserer Möglichkeiten Ihren Wunsch zu erfüllen

*Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.
Am Abend obligat Gedeck 4,0 pro Person.*