

# Speisen



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

GEBACKENE STEINPILZE <i>Remoulade – Petersilie</i>	8.0
CHARCUTERIE VOM HEIMISCHEN WILD	9.0
SELCHFISCH KIPFERL <i>Butterblätterteig – Kümmel – Krenrahm</i>	5.0
JIDDISCHE HENDLLEBER <i>Hausgemachtes Brioche – Preiselbeere – Haselnuss</i>	9.0
PFEFFERONI TOPFEN <i>Dattel – Jungzwiebel</i>	6.0
DIRNDL OLIVEN 2023 <i>Gremolata</i>	4.0
MAGENPFLANZERL VARIATION <i>Wir servieren alle Kleinigkeiten mit Reingruber's ofenfrischem Sauerteigbrot.</i>	28.0

## D A V O R

OFENKURBIS <i>Hibiskus – Feta – Bittersalate</i>	17.0
GEBEIZTER SEESAIBLING <i>Fenchel – Orange – Mandel</i>	24.0
RÜBEN TARTAR <i>Molke – Salz Dotter – Liebstöckel</i>	17.0

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

## SUPPEN

KURBIS-ERDAPFELCREMESUPPE 11.0  
*Grammel – Kernöl*

TRAUNSEE FISCHSUPPE 15.0  
*Pannonischer Safran – Paprika Aioli – Brandl's Ahrenbrot*

ECHTE RINDSUPPE 4.2  
*Wurzelwerk – Schnittlauch  
Wahlweise mit  
Grießnockerl – Frittaten – Kaspressknödel –  
Leberknödel – Milzschnitten  
Standard 2 Stück, je extra Einlage 1.3*

## DAZWISCHEN

WIENER SCHNECKEN 14.0  
*Kerbelbutter – Brüsli – Karottenpüree*

GRATINIERTER MARKKNOCHEN 14.0  
*Schnittlauch – Röstzwiebel*

HAUSGEMACHTE BLUNZN 16.0  
*Fermentierter Kürbis – Radi – Kraut*

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

GUTE GESELLSCHAFT  
HAT IMMER SAISON.

## HAUPTSPEISEN

GEBACKENES SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	21.0
ALTWIENER BACKFLEISCH <i>Erdäpfelgurkensalat – Senf Mayonnaise – Zitrone</i>	23.0
BUTTERMILCH BACKHENDL <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	24.0
SPINATKNODEL <i>Braune Butter – Schwarzer Pfeffer – Bergkäse</i>	21.0
TAGESFANG je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten <i>Petersilienerdäpfel – zerlassene Butter – Zitrone</i>	29.0

## DAZU

BLATTSALAT <i>Klein   Groß</i>	5.9   8.9
GEMISCHTER SALAT <i>Klein   Groß</i>	6.9   9.9

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

## DANACH

KAISERSCHMARREN 19.0  
*Zwetschken Röster – Mohn Honig Eis – Rumrosinen  
(Wartezeit ca. 30 Minuten)*

G'SCHLAMPERTER STRUDEL 8.5  
*Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel*

LYDIA'S KARDINALSCHNITTE 6.0  
*Nicht immer, aber am liebsten jeden Tag  
Solange der Vorrat reicht*

## DIGESTIF 2 c l

SCHILCHER TREBERN BARRIQUE 4.5  
*Jauk Steiermark*

WEINBRAND VOM SCHILCHER 4.0  
*Jauk Steiermark*

ARMIN ARMAGNAC | BAS ARMANAGNACS 8.5  
*6 yo*

HAUSGEMACHTE SCHNAPSE 4.6  
*Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne –  
Apfel – Nuss*

SAMMERHOF 7.5  
*Blutorange 9.0  
Alte Zwetschke*

*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, so sprechen Sie uns 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.*