

Speisen



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

GEBACKENE STEINPILZE 8.0
Remoulade – Petersilie

CHARCUTERIE VOM HEIMISCHEN WILD 9.0

SELCHFISCH KIPFERL 5.0
Butterblätterteig – Kümmel – Krenrahm

JIDDISCHE GANSLLEBER 9.0
Hausgemachtes Brioche – Preiselbeere – Haselnuss

PFEFFERONI TOPFEN 6.0
Dattel – Jungzwiebel

DIRNDL OLIVEN 2023 4.0
Gremolata

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

D A V O R

OFENKURBIS 17.0
Hibiskus – Feta – Bittersalate

GEBEIZTER LACHSFORELLE 24.0
Fenchel – Orange – Mandel

RUBEN TARTAR 17.0
Molke – Salz Dotter – Liebstöckel

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

SUPPEN

KURBIS-ERDAPFELCREMESUPPE 11.0
Grammel – Kernöl

GANSLEINMACHSUPPE 13.0
Bröselknödel – Wurzelgemüse – Schnittlauch

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.

HAUPTSPESIEN

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

DAZU

<i>BLATTSALAT Klein Groß</i>	5.9 8.9
<i>GEMISCHTER SALAT 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)

LIND'S GRIESKOCH 11.0
Weißer Schokolade – Zwetschke – Karamellisierte Nüsse

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
Alte Zwetschke 9.0

Die 14 Allergene: Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene oder Zutaten in unseren Gerichten. Wenn Sie auf eine bestimmte EU-Allergen zutat 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.*