

Speisen



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

GEBACKENE WIESENCHAMPIGNONS 6.0
Remoulade – Petersilie

ZUZEL ARTISCHOCKE 14.0
Aioli – Gremolata

SELCHFISCH KIPFERL 5.0
Butterblätterteig – Kümmel – Krenrahm

FRANKENBURGER BIO EI 7.5
Senfkaviar – Rotaugerl Sardellen – Kresse

WEISSE BOHNEN HUMMUS 6.0
Radieschen – Olivenöl – Schwarzkümmel

DIRNDL OLIVEN 2023 4.0
Gremolata

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

D A V O R

TRAUNKIRCHNER BIO SCHAFSKÄSE 17.0
Bärlauchkapern – Gurke – Sauerrahm

TROCKENGEREIFTER SEESAIBLING 24.0
*Essigparadeiser – junger Knoblauch –
eingelegte Holunderblüten*

BEEF TARTAR VOM ANGUS RIND (100g) 24.0
Gin Eierspeis – Senf – Schnittlauch

S U P P E N

EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE 11.0
Grammelknödel - Schnittlauch

TRAUNSEE FISCHSUPPE 15.0
Pannonischer Safran – Bärlauch Aioli – Brandl's Ährenbrot

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

D A Z W I S C H E N

WIENER SCHNECKEN 14.0
Kerbelbutter – Brüsli - Karottenpüree

„STREET CORN“ FALAFEL 16.0 | 21.0
Aioli – Gremolata - Kressesalat

PIMIENTOS DE PADRON 16.0
Traunkirchner Feta - Gremolata - Pfannensalz

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

GUTE GESELLSCHAFT
HAT IMMER SAISON.

HAUPTSPESIEN

<i>Gebackenes</i> SCHNITZEL VOM DUROC SCHWEIN <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	21.0
SCHNITZEL VOM BIO LAMM <i>Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren – Zitrone</i>	29.0
BUTTERMILCH BACKHENDL <i>Erdäpfel-Kresse Salat – Preiselbeeren – Zitrone</i>	24.0
OFEN-MELANZANI <i>Parmesan – Paradeiser – Aioli</i>	21.0
TAGESFANG <i>je nach Verfügbarkeit im Ganzen gebraten</i> <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 <i>Rhabarber Kompott – Mohn Honig Eis – Rumrosinen</i> <i>(Wartezeit ca. 30 Minuten)</i>	19.0
„SOMLOER NOCKERL“ <i>Fichtenwipfelschoko – Walnüsse – Vanille</i>	9.9
G'SCHLAMPERTER STRUDEL <i>Geschlagenes Vanilleeis – Schlagobers – Mandelstreusel</i>	8.5
LYDIA'S KARDINALSCHNITTE <i>Nicht immer, aber am liebsten jeden Tag</i> <i>Solange der Vorrat reicht</i>	6.0
DIGESTIF	2 c l
SCHILCHER TREBERN BARRIQUE <i>Jauk Steiermark</i>	4.5
WEINBRAND VOM SCHILCHER <i>Jauk Steiermark</i>	4.0
ARMIN ARMAGNAC BAS ARMANAGNACS <i>6 yo</i>	8.5
HAUSGEMACHTE SCHNAPSE <i>Gravensteiner – Gute Luise – Marille– Alte Birne – Apfel – Nuss</i>	4.6
SAMMERHOF <i>Blutorange</i>	7.5
<i>Alte Zwetschke</i>	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.*