

VORSPEISEN

Heimatgedeck 1 Kugel hausgemachtes Griebenapfelschmalz vom Biolandschwein oder 1 Kugel Obatzda, mit Hausbrot	5
Bunter Gärtnersalat vom Wochenmarkt mit g'sunde Kerndl, Kresse, Kirschtomaten und Radieserlstreifen, - wahlweise mit drei in Knoblauchbutter gebratenen Scampi - + 12€	8
Gazpacho Andaluz (spanische kalte Gemüsesuppe) mit gegrillter Garnele	12
Lauwarmes Antipasti-Gemüse vom hiesigen Bauern, dazu Wildkräuter, Büffel-Burrata und Parmesanflocken	16
Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen und Südtiroler Speck, Parmesanflocken	18
Dünne Scheiben vom Pulpo und gegrillte Jakobsmuschel mit Limetten-Dressing mariniert, an Wildkräutersalat	22
Hausgebeizter schottischer Lachs an Salatbouquet, Reiberdatschi und Honig-Senf-Dill-Dip	22

HAUPTGERICHTE

Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, an Trüffelschaum, mit Parmesansplitter	21
Unser Backhendlbrüsterl ausgelöstes Landhendl in feiner Kaisersemmel-Panade knusprig gebacken, mit lauwarmen Kartoffelsalat, mit handgerührten Preiselbeeren und Sc. Remoulade	22
Filet vom glücklichen Schwein an Kräutertagiatelle und Rahmpfifferlinge	23
Selbstgemachte Trüffel-Gnocchi mit Flusskrebse, an Safranschaum und Thaispargel	26
Filet vom Donauzander auf Kartoffel-Trüffel-Püree, sautierte Pfifferlinge und Champagnerschaum	26
Geröstete Milchkalbsleber in Portwein-Balsamico-Jus, glasierter Apfel und Kartoffelstampf	26
Wiener Kalbsschnitzel 2 Stück von der Kalbsleber, in Andechser Fassbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Bio-Zitrone und handgerührte Preiselbeeren	28
Riesengarnelen vom Grill auf Wok-Gemüse, Thainudeln und Curryschaum	32