

VORSPEISEN

Heimatgedeck 1 Kugel hausgemachtes Griebenapfelschmalz vom Biolandschwein oder 1 Kugel Obatzda, mit Hausbrot	5
Tafelspitz-Bouillon mit Tageseinlage und Gemüsestreifen	9
Bunter Gärtnersalat vom Wochenmarkt mit g'sunde Kerndl, Kresse, Kirschtomaten und Radieserlstreifen, - wahlweise mit 3 in Knoblauchbutter gebratenen Scampi - + 12 €	7
Carpaccio vom Charolais Rind aus eigener Zucht vom Edhof, „Cipriani“, mit feiner Zitronen-Oliven-Mayonnaise, auf erntefrischem Rucola und Parmesansplitter	17
Kurzgebeizter Alpensaibling auf Rahmgurken, Buttermilch-Vinaigrette, Pflücksalat, Reiberdatschi und Forellenkaviar	19
Lauwarmes Antipasti-Gemüse vom hiesigen Bauern, dazu Wildkräuter, Büffel-Burrata und Parmesanflocken	16
Trilogie (Jakobsmuschel, Scampi und Thunfisch-Tatar) an Wildkräutersalat, verschiedene Dips, Kresse-Mix	22

HAUPTGERICHTE

Gesottener Rindertafelspitz mit Gemüsejulienne und Cremespinat, Apfelmeerrettich und Schnittlauchsoße, dazu Röstkartoffeln	22
Unser Backhendlbrüsterl ausgelöstes Landhendl in feiner Kaisersammel-Panade knusprig gebacken, mit lauwarmen Kartoffelsalat, mit handgerührten Preiselbeeren und Sc. Remoulade	22
Selbstgemachte Trüffel Gnocchi mit Flußkrebse, an Safranschaum und Thaispargel	26
Filet vom Donauzander auf der Haut krossgebraten, auf Bärlauch-Kartoffelpüree, Marktgemüse, Champagnerschaum	29
Rücken vom Maibock „Hubertus“ rosa gebraten, Selleriepüree, glasierter Apfel, Preiselbeeren, Pfefferjus und Schupfnudeln	39
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, rosa gebraten, auf grünen Bohnen, dazu Bratkartoffeln und resche Zwiebeln	29
Nudeltascherl gefüllt mit Steinpilzen, an Trüffelschaum, mit Parmesansplittern	21
Lendensteak vom Angusrind rosa gegrillt, auf Rucola, Spargel-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln und Parmesan	29
Wiener Kalbsschnitzel 2 Stück von der Kalbslende, in Andechser Fassbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Bio-Zitrone und handgerührte Preiselbeeren	28