

Lütten Jacob Genusstafel

Knuspriges Holzofenbrot | Laugenstangerl

Schnittlauch Schmand

crispy bread pretzel sticks – chives sour cream



Schmankerl Brett

Österreichische Wurstspezialitäten

Bergblumenkäse | Essiggurke | Radi | Kren | Senf

snack board - austrian sausages and cold cuts | mountain flower cheese

pickles | radishes | horseradish | mustard



Schulterscherzel vom heimischen Rind aus dem Ofen

Schmorjus | Schwammerl | Semmelknödel

braised shoulder from local beef - jus | wild mushrooms | dumplings

oder

Tiroler Schlutzkrapfen

Schnittlauchbutter | junger Spinat

Tyrolean ravioli - chive butter | young spinach

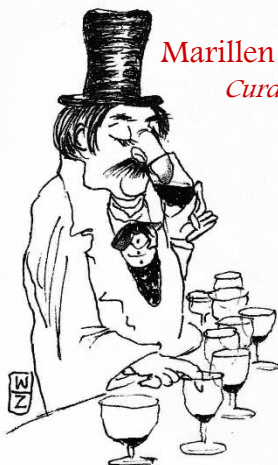


Topfenschaum

Marillen Kompott | Zitronenverbene | Linzer Crumble

Curd foam - apricot | lemon verbena | linzer crumble

54 EUR pro Person



zum Auftakt

Schmankerl Brett

pro Person € 22.00

Österreichische Wurstspezialitäten

Bergblumenkäse | Essiggurke | Radi | Kren | Senf

snack board - tyrolean bacon | Pfefferbeisser | juniper ham | Landjäger sausage

mountain flower cheese | pickles | radishes | horseradish | mustard

Hauptlsalat mit Knödelcarpaccio

€ 14.00

Kürbiskernöl | Buttermilch | Radieschen

Lettuce with breaddumplings carpaccio – pumpkin seed oil | buttermilk | radishes

Überbackener milder Geißkas

€ 14.00

Paradeiser | rote Zwiebeln | Blüten

baked goat cheese – tomatoes | red onions | flowers

Saiblingsfilet

€ 19.00

Eierschwammerl | Wiesenkräutersalat | Haselnnuss

Char filet - mushrooms | herb salad | hazelnut

Weinwirtschafts Wurstsalat

€ 14.00

Essiggurke | Radieschen | Laugenstangerl

sausage salad - pickled cucumber | radishes

Rindssuppen

€ 14.00

Griesnockerl | Wurzelgemüse

beef bouillon - semolina dumplings | root vegetables

aus dem Steinofen

Flammkuchen *tarte*

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00
Tyrolean bacon / sour cream / spring leek

Rauke | Paradeiser | Bergblumenkas € 14.00
rocket / tomato / mountain flower cheese

Räucherforelle | Dill | Meerrettich | Saiblingskaviar € 14.00
smoked trout / dill / horseradish / char caviar

Große Mahlzeit

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb € 18.00
Kartoffel-Gurkensalat | Estragonsenf
meat patties from local veal - potato cucumber salad / tarragon mustard

Tiroler Schlutzkrapfen € 19.00
Schnittlauchbutter | junger Spinat
Tyrolean ravioli - chive butter / young spinach

Original Wiener Schnitzel € 32.00
Kopfsalat | Kürbiskernöl | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
original Wiener Schnitzel – salad / pumpkin seed oil / parsley potatoes / cranberries / lemon

Zanderfilet € 26.00
Paprika | Spitzkohl | Kartoffel-Schalottenstampf
Pike perch - sweet pepper / cabbage / mashed potatoes and shallots

gekochter Rindstafelspitz € 25.00
Apfelnren | Bouillonkartoffeln | Schnittlauchsauce
boiled beef - apple horseradish / bouillon potatoes / chive sauce

Schulterscherzel vom heimischen Rind aus dem Ofen € 27.00
Schmorjus | Schwammerl | Semmelknödel
braised shoulder from local beef - jus / wild mushrooms / dumplings

Mehlspeis

Topfenschaum € 09.00
Marillen Kompott | Zitronenverbene | Linzer Crumble
Curd foam - apricot | lemon verbena | linzer crumble

Weichsel Kirschsorbet € 08.00
Kirschwasser
cherry sorbet – cherry water (spirit)

karamellierter Kaiserschmarrn für 2 Personen € 22.00
Zwetschgenröster | Vanille-Eis | Rum Rosinen a parte
cut-up and sugared pancake – plum kompott | vanilla ice cream | rum raisins a part

Käsebrettl € 16.00
Holzofenbrot | Dörrobst
mountain flower cheese - crispy bread | dried fruits

Schnaps 4cl

Herzog Saalfelden am Steinernen Meer | Österreich
Haselnussbrand € 06.00

Obstler € 05.00

Reisetbauer Kirchberg-Thening | Oberösterreich
Vogelbeere € 06.00

Marillenbrand € 06.00

Schlehdornbrand € 07,50

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff,3 =Antioxidationsmittel,4= Geschmacksverstärker,5 =geschwefelt,6 =geschwärzt,7 =Phosphat,8 =Milcheiweiß, 9 =koffeinhaltig,10 =chininhaltig,11 =Süßungsmittel,13 =gewachst

Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 05.00 | € 10.00
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00
feinperlig | ohne

Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 05.00
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes Genf 0.2L € 05.00
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 05.00
Apfel | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Tomate | Kirsche

Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade 10,50
Ingwer | Zitrone | Soda

Rosafree & Tonic 10,50
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Schweppes Tonic Water

Schaumwein

Loimer Extra Brut 0.1L | 0.75L € 10.00 | € 65.00
Fred Loimer | Kamptal | Österreich

Prisecco alkoholfrei 0.1L | 0.75L € 08.00 | € 50.00
Manufaktur Jörg Geiger | Schlat | Deutschland

Bier vom Fass

Oberdorfer Helles 0.3L | 0.5L € 05.40 | € 07.40
Marktoberdorf | Bayern

Jever Pilsener 0.3L | 0.5L € 05.40 | € 07.40
Jever | Niedersachsen

Alsterwasser 0.3L | 0.5L € 05.40 | € 07.40
Jever Pilsener | Zitronenlimo

Bier aus der Flasche

Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L € 07.40
Allgäuer Brauhaus AG | Kempten | Bayern

Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L € 07.40
Allgäuer Brauhaus | Kempten | Bayern

Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L € 05.40
Radeberger Exportbierbrauerei | Radeberg | Sachsen