

# Weinwirtschafts Klassiker

<b>Schmankerl Brett</b> <small>A   C   G   J   L</small> Österreichische Wurstspezialitäten Bergkas   Essiggurke   Radi   Kren   Senf   Ei <i>snack board - austrian sausages and cold cuts mountain cheese / pickles / radishes / horseradish / mustard / egg</i>	pro Person € 22.00
<b>Weinwirtschafts Wurstsalat</b> <small>I   J   L</small> Laugenstange   Rote Zwiebeln   Gewürzgurke <i>sausage salad - pretzel sticks / red onions / pickles</i>	€ 18.00
<b>Frittatensuppe</b> <small>A   C   G   I</small> Siedfleisch   Wurzelgemüse <i>beef soup with sliced herb crepes - beef / root vegetables</i>	€ 14.00
<b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</b> <small>A   C   G   L</small> Bergkäse   Grüner Salat <i>cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese / green salad</i>	€ 19.00
<b>Kaspressknödel</b> <small>A   C   G</small> Bergkas   Waldpilze   Pilzschaum <i>cheese bread dumplings - mountain cheese / mushrooms / mushroom foam</i>	€ 20.00
<b>Wiener Tafelspitz</b> <small>G   I   L</small> Rahmspinat   Apfelkren   Petersilienkartoffeln <i>boiled veal - creamed spinach / apple horseradish / parsley potatoes</i>	€ 29.00
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <small>A   C   G   J   L</small> Kartoffel-Gurken Salat   Preiselbeeren   Zitrone <i>original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad / cranberries / lemon</i>	klein € 24.00 groß € 32.00
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb</b> <small>A   C   G   J   L</small> Kartoffel-Gurken Salat   Schnittlauch   Estragon Senf <i>meatballs from local veal - potato cucumber salad / chives / tarragon mustard</i>	€ 21.00

## Aus dem Steinofen

### Flammkuchen A | D | G | J

*tarte flambée*

Tiroler Speck | Schmand | Frühlauch € 14.00  
*tyrolean bacon | sour cream | spring onion*

Ziegenkäse | Kürbiskerne | Rucola Spitzen € 14.00  
*goat cheese | honey | pumpkinseeds | rocket tips*

Schmelzzwiebeln | Bergkas | Schnittlauch | Preiselbeeren € 14.00  
*onions | mountain cheese | chives | cranberries*

Räucherlachs | Meerrettich | Honig | Senf | Dill € 14.00  
*smoked salmon | horseradish | honey | mustard | dill*

## Saisonale Empfehlungen

### Vorspeisen

*starter*

Spargelsalate G | H | I € 18.00  
Haselnuss | Frühlingskräuter  
*white asparagus salad - hazelnut | spring herbs*

Tatar vom Rind A | C | G | J | L € 19.00  
Bärlauch | Kohlrabi | Roggenbrot  
*beef tartare – wild garlic | kohlrabi | rye bread*

Gebeiztes Lachsforellenfilet D | G | H | I € 19.00  
Buttermilch | Häuptelsalat | Radieschen  
*marinated steelhead trout fillet – buttermilk | lettuce | radishes*

# Große Mahlzeiten

*main course*

Tiroler Schlutzkrapfen A | C | G | I | L € 22.00  
Junger Spinat | Nussbutter | Bergkas  
*tyrolean ravioli – spinach / nut butter / Mountain cheese*

Gebratenes Zanderfilet A | D | G | J | L € 29.00  
Veltliner – Schaum | Sauerkraut | Bauchspeck  
*pan-seared zander fillet – veltliner – wine foam / sauerkraut / bacon*

Geschmortes Rindsbackerl A | G | J | L € 30.00  
Blaufränkisch Soße | Bundmöhren | Erdäpfelstampf | Schalotten  
*braised beef cheek – Blaufränkisch sauce / carrots / mashed potatoes / shallots*

# Süße Schmankerl

*sweet specials*

Alpenkräuter Sorbet G | H € 9.00  
Rosa Pfefferbeeren | Zitrone  
*alpine herb sorbet – pink peppercorns / lemon*

Topfencreme mit Vanille A | C | G | h € 12.00  
Rhabarber | Waldmeister | Weiße Schokolade  
*yogurt mousse with vanilla – rhubarb / woodruff / white chocolate*

karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen A | C | G € 24.00  
Zwetschgenröster | Vanille-Eis | Rum Rosinen a part  
*cut-up and sugared pancake – plum compote / vanilla ice cream / rum raisins*

Käsebrettl A | G | L € 16.00  
Österreichische Käsesorten  
Holzofenbrot | Saisonale Kondiments  
*selection of austrian cheese - crispy bread / seasonal condiments*

## „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A-Gluten | gluten; B-Schalentiere | crustaceans; C-Ei | egg products;  
D-Fisch | fish products; E-Erdnüsse | Peanut; F-Soja | Soybeans;  
G-Lactose | lactose; H-Schalenfrüchte | nuts; I-Sellerie | celery;  
J-Senf | mustard; K-Sesam | sesame; L-Schwefeldioxid & Sulphite | Sulfur dioxide & sulfites; M-Lupine | Lupine;  
N-Weichtiere | shellfish

## Schnaps

4cl

Piekfeine Brände – Birgitta Rust Bremen | Deutschland je € 9.00  
Bruder Jacob - Bergkräuter Geist | 404 - Fichtenwipfel Geist  
*Distillate of Alpine Herbs / Distillate of Spruce Tips*

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Österreich ab € 9.50  
Vogelbeere | Schlehdorn  
*apricot / sloe / williams pear*

Kurt Angerer Lengenfeld | Österreich € 16.00  
Apricot Brandy 16 years

Brennerei Gölles Riegersburg | Österreich ab € 9.00  
Alter Apfel | Alte Zwetschge | Herzkirsche | Quitte  
*Barrel aged apple / wild plum / barrel aged plum / sweetheart cherry / quince*

## Süssweinempfehlung

0,375l

### Kremstal

2009 Riesling Beerenauslese € 55.00  
Weingut Mantlerhof  
Honig-gelber Pfirsich-reife Marille

### Leithaberg

2021 Sauvignon Blanc & Welschriesling Spätlese 0.1l € 9.00  
Weingut Heidi Schröck € 34.00  
Fruchtig-aromatisch-elegant

2021 „auf den Flügeln der Morgenröte“ € 128.00  
Ruster Ausbruch Furmint | Grauburgunder | Welschriesling  
Weingut Heidi Schröck  
Komplex-Mandarinenzesten-Honig

## Wasser

Staatlich Fachingen Deutschland 0.25L | 0.75L € 5.00 | € 10.00  
medium | ohne

Bismark Deutschland 0.75L € 10.00  
feinperlig | ohne

## Softs

Fritz Hamburg 0.2L € 5.00  
Hamburg | Deutschland  
Kola | Kola ohne Zucker | Mischmasch | Orange | Zitrone  
Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle

Schweppes 0.2L € 5.00  
Genf | Schweiz  
Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry | Pomegranate

Fruchtsäfte 0.2L € 5.00  
Apfel klar | Banane | Johannisbeere | Pfirsich | Traube rot | Kirsche

## Alkoholfreie Getränke

Ginger Lemonade €10,50  
Ingwer | Zitrone | Soda

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

## Aperitif Getränke

„Der Kleine Jacob“ ~ Hausapero € 11.50  
Amouro Vermutivo | Zitrone | Grapefruit | Tonic

Rosalie Spritz € 14.00  
Friesenrose | Erdbeere | Bitterorange | Loimer Extra Brut

## Schaumwein

Loimer Extra Brut 0.1L   0.75L Fred Loimer   Langenlois   Kamptal	€ 10.00   € 65.00
Bründlmayer Rosé 0.1L   0.75L Weingut Bründelmayer   Langenlois   Kamptal	€ 12.00   € 75.00
Prisecco weißduftig alkoholfrei 0.1L   0.75L Manufaktur Jörg Geiger   Schlat   Baden-Württemberg	€ 8.00   € 50.00

## Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte mit einer erlesenen Auswahl an offenen Weinen und Flaschenweinen aus den besten Regionen Österreichs.

## Bier vom Fass

Oberdorfer Helles 0.3L   0.5L Marktoberdorf   Bayern	€ 5.40   € 7.40
Jever Pilsener 0.3L   0.5L Jever   Niedersachsen	€ 5.40   € 7.40
Alsterwasser 0.3L   0.5L Jever Pilsener   Zitronenlimo	€ 5.40   € 7.40

## Bier aus der Flasche

Allgäuer Büble Weißbier Hell 0.5L Allgäuer Brauhaus AG   Kempten   Bayern	€ 7.40
Allgäuer Büble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus   Kempten   Bayern	€ 7.40
Radeberger Pils alkoholfrei 0.33L Radeberger Exportbierbrauerei   Radeberg   Sachsen	€ 5.40