

Lütten Jacob Genusstafel

Knuspriges Holzofenbrot | Laugenstangerl A|G

Schnittlauch Schmand | Kürbiskernbutter

Crispy bread & pretzel sticks - chives Sour Cream / pumpkins seed butter

Schmankerl Brett A|G|J

Österreichische Wurstspezialitäten

Bergblumenkäse | Essiggurke | Radi | Kren | Senf

*Snack board - austrian sausages and cold cuts / mountain flower cheese
pickles / radishes / horseradish / mustard*



Frittatensuppe G|I|L

Siedlfleisch | Wurzelgemüse

Beef soup with herb crêpes - beef / root vegetables



Geschmorter Rinderbraten A|C|G|I|L

Bärlauch | Mairüben | Schwammerl | Erdäpfelpüree

Braised beef – wild garlic / turnip / forest mushrooms / mashed potato

oder | or

Kaspressknödel A|C|G|H

Nussbutter | Schwammerl | Parmesan

Cheese dumplings - nut butter / mushrooms / parmesan



Waldmeister-Topfenschaum A|G|H

Rhabarberkompott | Linzer Crumble

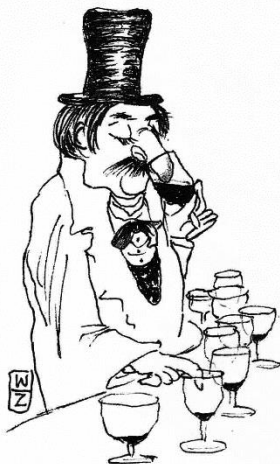
Woodruff quark foam – rhubarb compote / linzer crumble

4 Gänge pro Person € 68.00

4 courses per person € 68.00

3 Gänge pro Person € 54.00 ohne Suppe

3 courses per person € 54.00 without soup



zum Auftakt

Schmankerl Brett A G J Österreichische Wurstspezialitäten Bergblumenkas Essiggurke Radi Kren Senf <i>Snack board - austrian sausages and cold cuts mountain flower cheese / pickles / radishes / horseradish / mustard</i>	pro Person € 22.00
Kräutersalat mit Geißkas A C G H Kohlrabi gepickelte Schalotten Kürbiskrokant <i>Herb salad with goat cheese – kohlrabi / pickled shallots / pumpkin seed brittle</i>	€ 14.00
Spargelsalat mit Kräutercreme C G H I J L Senfvinaigrette Kümmelbrotschips <i>Asparagus salad with herb cream – mustard vinaigrette / craway bread chips</i>	€ 14.00
Gebeizte Lachsforelle D G J L Forellenkaviar Buttermilch Senfsaat Radieschen <i>Cured trout – trout roe / buttermilk / mustard seeds / radishes</i>	€ 16.00
Weinwirtschafts Wurstsalat I J L Laugenstange Rote Zwiebeln Gewürzgurke <i>Sausage salad - pretzel sticks / red onions / pickles</i>	€ 18.00
Frittatensuppe A C G I Siedfleisch Wurzelgemüse <i>Beef soup with pancake slices - beef / root vegetables</i>	€ 14.00
Brunnenkressesuppe G I L Gerösteter Kümmel Schmand <i>Watercress soup – roasted caraway seeds / sour cream</i>	€ 14.00

aus dem Steinofen

Flammkuchen A D G J <i>tarte</i> Tiroler Speck Schmand Frühlauch <i>Tyrolean bacon / sour cream / spring leek</i>	€ 14.00
Gebratene Schwammerl Rauke Zwiebeln <i>Roasted mushrooms / rocket / onions</i>	€ 14.00
Räucherlachs Meerrettich Honig Senf Dill <i>Smoked salmon / Horseradish / Honey / Mustard / Dill</i>	€ 14.00

Große Mahlzeit

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb A C G J L Erdäpfel Gurkensalat Schnittlauch Estragon Senf <i>meatballs from local veal - potato cucumber salad / chives / tarragon mustard</i>	€ 18.00
Kaspressknödel A C G Nussbutter Schwammerl Parmesan <i>Cheese dumplings - nut butter / mushrooms / parmesan</i>	€ 19.00
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A C G H Bergkas Grüner Salat <i>Cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese / green salad</i>	€ 19.00
Original Wiener Schnitzel A C G J L Erdäpfel Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone <i>Original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad / cranberries / lemon</i>	€ 32.00
Gebratenes Waller Filet A D G J L Veltlinerschaum Erbsenpüree Zitronenknusper <i>Pan seared catfish - Veltliner foam / pea purée / lemon crunch</i>	€ 27.00
Wiener Tafelspitz A C G I L Rahmspinat Apfelkren Petersilienerdäpfel <i>Boiled veal - creamed spinach / apple horseradish / parsley potatoes</i>	€ 29.00
Geschmorter Rinderbraten A C G I L Bärlauch Mairüben Schwammerl Erdäpfelpüree <i>Braised beef – wild garlic / turnip / forest mushrooms / mashed potatoes</i>	€ 29.00

Mehlspeis

Waldmeister-Topfenschaum A G H Rhabarberkompott Linzer Crumble <i>Woodruff quark foam – rhubarb compote / linzer crumble</i>	€ 12.00
Alpenkräutersorbet A C G Hollerblütensirup <i>Alpine herb sorbet – elderflower syrup</i>	€ 9.00
Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen A C G Zwetschenröster Vanille-Eis Rum Rosinen à part <i>Cut-up and sugared pancake – plum kompott/ vanilla ice cream / rum raisins</i>	€ 22.00
Käsebrettl A G L Holzofenbrot Saisonale Kondiments <i>Selection of austrian cheese - crispy bread / seasonal condiments</i>	€ 16.00

Schnaps

4cl

Reisetbauer Kirchberg- Thening Österreich	ab € 6.00
Vogelbeere Marille Schlehdorn Williams Birne	
Kurt Angerer Lengenfeld Österreich	€ 16.00
Apricor Brandy	
Piekfeine Brände Bremen Deutschland	€ 8.00
Haselnuss	
Brennerei Gölles Riegersburg Österreich	ab € 9.00
Alter Apfel Kriecherl (Wildpflaume) Alte Zwetschge Herzkirsche Quitte	

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, I=Sulfite, M=Lupinen, N=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 € 5.00 | € 10.00
medium | ohne

Bismarck 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 Buble Weißbier Hell 0.5L Allgäuer Brauhaus AG Kempten Bayern	€ 7.40
Allgäuer Buble Weißbier Hell alkoholfrei 0.5L Allgäuer Brauhaus AG Kempten Bayern	€ 7.40
Jever Fun alkoholfrei 0.33L Jever Niedersachsen	€ 5.40