

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 ^{A|C|G|I}

Siedfleisch | Wurzelgemüse

Beef soup with herb crêpes - beef | root vegetables



Geschmorter Rinderbraten ^{A|C|G|I|L}

Möhren | Waldpilze | Kartoffelpürre

Braised beef - carrots | forest mushrooms | mashed potato

oder | or

Kaspressknödel ^{A|C|G}

Nussbutter | Grünkohl | Schwammerl | Parmesan

Cheese dumplings - nut butter | kale | mushrooms | parmesan



Sacher-Torte im Glas ^{A|G|H}

Marillenkönfitüre | Dunkle Schokolade

Sacher cake in a glas - apricot jam | dark chocolate

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 <small>A G J</small> Österreichische Wurstspezialitäten Bergblumenkäse Essiggurke Radi Kren Senf <i>Snack board - austrian sausages and cold cuts mountain flower cheese / pickles / radishes / horseradish / mustard</i>	pro Person € 22.00
Vogersalat mit Hefezopf Croûtons <small>A C G H</small> Kürbiskernöl Birne geröstete Haselnüsse <i>Lamb's lettuce with croûtons - pumpkin seed oil / pear / roasted hazelnuts</i>	€ 14.00
Waldorfsalat mit karamellisiertem Geißkas <small>C G H I J L</small> Sellerie Karotte Walnuss <i>Waldorf salad with caramelized goat cheese - celery / carrot / walnut</i>	€ 14.00
Lauwarme Lachsforelle mit Kren <small>D G J L</small> Dill Buttermilch Kräutersalat <i>Warm steelhead trout with horseradish - dill / buttermilk / herb salad</i>	€ 16.00
Weinwirtschafts Wurstsalat <small>I J L</small> Laugenstange Rote Zwiebeln Gewürzgurke <i>Sausage salad - pretzel sticks / red onions / pickles</i>	€ 18.00
Frittatensuppe <small>A C G I</small> Siedefleisch Wurzelgemüse <i>Beef soup with pancake slices - beef / root vegetables</i>	€ 14.00
Erdäpfelsuppe <small>A C G I</small> Croutons Schmand Majoran <i>Potatoe soup - croûtons / sour cream / majoram</i>	€ 14.00

aus dem Steinofen

Flammkuchen <small>A D G J</small> <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
Österkron Birne Walnuss <i>Green cheese / pear / walnut</i>	€ 14.00

Große Mahlzeit

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom heimischen Kalb A C G J L	€ 18.00
Kartoffel-Gurkensalat Schnittlauch Estragon Senf <i>meatballs from local veal - potato cucumber salad / chives / tarragon mustard</i>	
Kaspressknödel A C G	€ 19.00
Nussbutter Grünkohl Schwammerl Parmesan <i>Cheese dumplings - nut butter / kale / mushrooms / parmesan</i>	
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A C G H	€ 19.00
Bergkäse Grüner Salat <i>Cheese spaetzle with caramelized onion - mountain cheese / green salad</i>	
Original Wiener Schnitzel A C G J L	€ 32.00
Kartoffel – Gurken Salat Preiselbeeren Zitrone <i>Original Wiener Schnitzel - potato cucumber salad / cranberries / lemon</i>	
Gebratener Skrei Filet A D G J L	€ 27.00
Linsen Krenschäum Spitzkraut <i>Pan seared skrei filet - lentils / horseradish foam / cabbage</i>	
Wiener Tafelspitz A C G I L	€ 29.00
Rahmspinat Apfelkren Petersilienkartoffel <i>Viennes Tafelspitz - creamed spinach / apple horseradish / parsley potatoes</i>	
Geschmortes Rinderbraten G I J L	€ 29.00
Möhren Waldpilze Kartoffelpüree <i>Braised beef - with carrots / forest mushrooms / mashed potatoes</i>	

Mehlspeis

Sacher-Torte im Glas <small>A G H</small>	€ 12.00
Marillenkönfitüre Dunkle Schokolade <i>Sacher cake in a Glas - apricot jam / dark chocolate</i>	
Sorbet vom Lagerapfel <small>A C G</small>	€ 09.00
Vanille Mandellikör <i>Apple sorbet – vanilla / almond liqueur</i>	
Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen <small>A C G</small>	€ 22.00
Zwetschgenröster Vanille-Eis Rum Rosinen à part <i>Cut-up and sugared pancake – plum kompott/ vanilla ice cream / rum raisins à part</i>	
Käsebrettl <small>A G L</small>	€ 16.00
Holzofenbrot Saisonale Kondiments <i>Selection of austrian cheese - crispy bread / seasonal condiments</i>	

Schnaps

4cl

Herzog Saalfelden am steinernen Meer | Österreich

Kirsche € 6.00

Reisetbauer Kirchberg- Thening | Oberösterreich

Vogelbeere € 6.00

Marille € 6.00

Schlehdorn € 7.50

Williams Birne € 9.50

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, I=Sulphite, 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 | 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 Fred Loimer Langenlois Kamptal	€ 10.00 € 65.00
Bründelmayer Rosé 0.1L 0.75L Weingut Bründelmayer Langenlois Kamptal	€ 12.00 € 75.00
Prisecco 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 Marktobersdorf 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 AG Kempten Bayern	€ 7.40
Radeberger Pilsener alkoholfrei 0.33L Radeberg Sachsen	€ 5.40