



## EMPFEHLUNGEN

**Hausangesetzter Wermut** mit Tonic, Eis und Zitrone €4.50

**Sektkellerei Szigeti Bio Rose Brut 2019**

zarte Noten von Weingartenpfirsich und Erdbeeren,  
angenehm würziger Nachhall €4.20

**Hacker Pschorr Bräu München**

mild, süffig, mit fein herber Hopfennote 1/3 €3.70 ½ €4.70

## Yorspeisen und Suppen

**Kräftige Rindsuppe** mit Leberknödel €4.50

**Topinamburcremesuppe** mit Croutons und Chips €5.20

**Bärlauchcremesuppe** mit Croutons €5.20

## Hauptgänge

### **Von der Fischzucht Wechselforelle aus Trattenbach**

**Saiblingsfilet auf hausgemachten Bärlauchravioli**  
mit gepoppter Quinoa, Grillgemüse und Sauce Hollandaise

Vorspeise €16.50 Hauptgang €21.50

### **Vom heimischen Rind**

**Beiriedschnitte zart rosa gebraten** mit kräftigem Saft 'l  
Speckfisolen und hausgemachten Erdäpfelgnocchi €23..50

**Schweinemedallions knusprig gebacken**  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren €17.50

### **Vom Wild aus der eigenen Jagd**

**Faschierte Rehbutterschnitzerl**  
mit Bärlauchnudeln und Grillgemüse €14.80

### **Vom Kalb aus Kirchberg**

**Kalbs Wiener Schnitzerl** knusprig gebacken  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren €19.80