

# Herzlich Willkommen



Liebe Genussfreunde!

Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

Auf **Allergien/Unverträglichkeiten/Vorlieben** können wir leider **nur bedingt** Rücksicht nehmen, falls diese nicht bei der Reservierung bekannt gegeben wurde.



**Gault&Millau**

Wir erstellen **Rechnungen tischweise** – gerne stellen wir euch Block und Stift zur Verfügung! Ansonsten müsst ihr etwas länger auf die Rechnung warten.

„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Maestro, Visa oder Mastercard.



Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns im „Wohnzimmer“.

Bei unmittelbarer **STORNIERUNG, STORNIERUNG VOR ORT oder REDUZIERUNG DER PERSONENANZAHL** erlauben wir uns € 50,- pro Person als Gutschein auszustellen und auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!



Hans Jörg & Angeli  
Koch & Köchle

Jeremy | Flo E. | Flo G | Simone | Stefan | Lara  
die Mannschaft

# Sommer-Menü

---

## Erste Happen

- Vorspeise    **Bio-Bachsaibling** aus der Ramsau  
Escabeche Sud | Kaviar | Sellerie | Gurke geeist
- Suppe        **Gazpacho | Büffel-Burrata**  
Basilikum | Olive | Bellota-Schinken
- Zwischen    **Artischocken á la Barigoul**  
Confierter Eidotter | Speck | Knusper | Hühnerhaut
- Fisch        **Gebratener Wildfang Zander**  
Gnocchi | Ragout von Kohlrabi-jungen Erbsen  
Spinat | Röstzwiebel
- und | oder
- Fleisch     **Rosa Sommer-Reh aus der Nachbarschaft**  
Topinambur | Mispel | Peterwurzel | Sauce Rouennaise
- Dessert     **Pfirsich | Mandel | Minze | Basilikum**  
Pistazie | Mürbteig

## Petits Fours



# Sommer-Menü

---

5G [alle Gerichte   ohne Fleisch]	88
6G [alle Gerichte]	98

Für die **Weinbegleitung** steht das Service-Team gerne zur Verfügung.

---

Gerne können Sie vereinzelt Menü-Gerichte à la carte bestellen  
Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)

Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben

Das Service-Team steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

# Beginn

---

## Couvert | Gedeck | Auftakt-Snack

Gedeck pro Person (automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 4,5

Unsere Empfehlung: hausgemachter **Kimchi** 5,5

## Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 17

## Kurz gebeizter **Bio-Bachsaibling** aus der Ramsau

Escabeche Sud | Kaviar | Sellerie | Gurke geeist 17

## **Gazpacho** (Bio-Paradeiser Kaltschale)

Büffel-Burrata | Basilikum | Bellota-Schinken | Olive 9,5

## **Bio-Paradeiser Ceviche**

die Vielfalt vom Mittmasser Bauer

Schalotten-Limetten Vinaigrette | hausg. Joghurtkäse | Basilikum |  
Passionsfrucht | Jalapeño 16



# Zwischendurch

---

## Rahmige **Eierschwammerl-Suppe**

Tartelette | geschmortes und gezupftes Reh 9,5

## Langsam gekochte **Rindsuppe**

**Eidotter** | **Frittaten** | **Leberknödel** 5 | 5,5 | 6

## Im Jus glasierte **Reh-Ravioli**

Zucchini | Eierschwammerl 17

## The Classic – **Springrolls** gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | Thaikräuter 16

## **Bio Miesmuscheln** Thai-Style

Creme aus Chili und Karotten | Ingwer | grüne Bohnen | Thai-Aromen 15,5

# Hauptgang

---

<b>Gebratener Wildfang Zander</b> Gnocchi   Ragout von Kohlrabi-Erbesen   Spinat   Röstzwiebelsud	35,5
<b>Rosa gebratenes Dry Aged Rostbraten-Kernstück</b> Stampferdäpfel   Schalotte   Spinat Vielfalt	36
<b>Gebratener Oktopus</b> Fregola Sarda   Spitzpaprika   junge Zucchini	33
<b>Zartweizen in Mangoldblatt gefüllt</b> Schmor-Paradeiser   Kräutersalat   gelbe Rübe	25

## Wirtshausklassiker

<b>Rotes Thai Curry   vegetarisch</b>	22
<b>mit Freilandhuhn</b>   Gemüse   Jasmin Reis   Thaikräuter	26

<b>Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken</b> Butterschmalz   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren	<b>groß 26,50   klein 21</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

<b>Empfehlung des Tages</b>	Preis auf Anfrage
-----------------------------	-------------------

Blattsalat	5
------------	---

# Abschluss

---

<b>Grüße aus Thailand</b> Klebreis   Kokos   Ananas   Mango-Joghurteis	16
---------------------------------------------------------------------------	----

<b>Dessert-Klassiker des Tages</b> Fragen Sie unser Service-Team!	Preis auf Anfrage
----------------------------------------------------------------------	-------------------

<b>Geschmorter Pfirsich</b> Mandelschaum   Mürbteig   Minze-Basilikum Granité   Pistazie	16
---------------------------------------------------------------------------------------------	----

<b>Affogato</b> Espresso   hausgemachtes Vanilleeis	7,5
--------------------------------------------------------	-----

<b>Drei-Nockerl hausgemachte Sorbets Eis (Chef's Choice)</b>	11
--------------------------------------------------------------	----