

# Herzlich Willkommen



Liebe Genussfreunde!

Eine kleine Einführung für euch:

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

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“.

Hans Jörg & Angeli

Koch & Köchle

Jeremy|Flo|Flo – BACKSTAGE

Simone|Stefan|Sophie – FRONT OFFICE

die Mannschaft

# Genuss-Menü

---

## Erste Happen

- Vorspeise** Bio Seeforelle aus der Ramsau  
Grüner Apfel | Kren | Kohlrabi | Kaviar
- Suppe** Lauch-Bianca Zwiebel Velouté  
Ochsenschwanz | Perlzwiebel
- Zwischen** Geschmorte Melanzani | Asia style  
Erdnuss | Sesam | Ingwer | Koriander | Salatherz
- 

- Fisch** Gebratener Wildfang Wolfsbarsch  
Erdäpfel-Safranragout | Spitzpaprika | Bohne

und | oder

- Fleisch** Presa Iberico – Das beste Stück vom Iberico Schwein  
Kichererbse | Kürbis | Bohne
- 

- Dessert** Bananen-Limetten-Parfait  
Kokos | Buddha Hand-Zitrone | Kreolische Sauce

Petits Fours



## Genuss-Menü

---

- |    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 5G | [alle Gerichte   <u>ohne</u> Fisch] | 84 |
| 6G | [alle Gerichte]                     | 90 |

Gerne bieten wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den

---

Gerne können Sie einzelne Gerichte à la carte bestellen  
Das Service-Team steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.  
Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)  
4,50

Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben

# Beginn

---

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Speck/Salami hausgemacht  
Gemüse | Aufstrich | Butter

4<sup>50</sup>

Unsere Empfehlung: zum Gedeck hausgemachter Kimchi

5<sup>50</sup>

Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot

16<sup>50</sup>

Bio-Seeforelle aus der Ramsau

Grüner Apfel | Kren | Kohlrabi | Kaviar

17

# Zwischendurch

---

Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten | Leberknödel

4<sup>50</sup> | 4<sup>50</sup> | 5<sup>20</sup>

Krustentiersuppe

Garnele | Fenchel

10

„Don't call me Springrolls“

Hinterleithner's knusprige Rollen mit Reh  
mariniertes Spitzkraut | Thai-Aromen

15

Parmesan-Raviolo

Spinat | Winterspargel | Leindotter

14



## Hauptgang

## à la carte

In Spitzkraut gewickelte Freiland Hühnerbrust  
Süßerdäpfel | Lauch | Dukkha 27

In Rot und Portwein geschmortes Schweinsbackerl  
Topfenserviettenschnitte | Sellerie | Grünkohl 27

18 Stunden geschmorte US-Short Ribs  
Erdäpfel | Salatherz | Stangen-Brokkoli | Spinat 34

Gebratener Wildfang Wolfsbarsch  
Erdäpfel-Safranragout | Spitzpaprika | Bohne 33

Cremiger Rotkraut-Risotto  
Belper Knolle | fermentierter Pfeffer | Fichtennadeln 21

## Wirtshausklassiker



Rotes Thai Curry | Freiland Huhn  
Gemüse | Thai-Kräuter | Jasminreis 25

Wiener Schnitzel vom heimischen Milch-Kalbrücken  
In Butterschmalz gebacken | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren  
groß 25,50  
klein 20

Blattsalat 4<sup>50</sup>

## Abschluss

## à la carte

Schoko-Tartelette  
Piura Porcelana Bio Schokolade | Mandarine | Bergamotte | Yuzu 15

Bananen-Limetten-Parfait  
Kokos | Buddhahand-Zitrone | kreolische Sauce 15

Klassiker des Tages  
aus der K&K Mehlspeisenküche 12<sup>50</sup>

Affogato  
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis 7

3 Nockerl hausgemachte Sorbets (Flo's Choice) 10