

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 E. | Flo G | Simone | Stefan | Lara

die Mannschaft

Genuss-Menü

Erste Happen

Vorspeise Gebeizte | geflämmte Lachsforelle aus der Ysper
Grüner Apfel | Kren | Kohlrabi | Kaviar

Suppe Bärlauch-Suppe
Ox-Tail | Perlzwiebel

Zwischen Geschmorte Melanzani | Asia style
Erdnuss | Sesam | Ingwer | Koriander | Salatherz

Fisch Gebratener Wildfang Zander
Tarhonya | Bärlauch | Zitrone

und | oder

Fleisch Rosa Dry aged Rostbraten-Kernstück
Kichererbse | Bohne | Pak Choi | Ajvar

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

Petits Fours



Genuss-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
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 | Gemüse | Aufstrich | Butter 4⁵⁰

Unsere Empfehlung: zum Gedeck hausgemachter Kimchi 5⁵⁰

Hinterleithner's Beef Tatar
eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 16⁵⁰

Gebeizte | geflämme Lachsforelle aus der Ysper
Grüner Apfel | Kren | Kohlrabi | Kaviar 17

Zwischendurch

Bärlauch-Suppe
Ox-Tail | Perlzwiebel 9⁵

Langsam gekochte Rindsuppe
Eidotter | Frittaten | Leberknödel 4⁵ | 4⁵ | 5⁵

In Jus glasierte Agnolotti
Eingelegter Trüffel | Sautierter Wirsing | Beurre blanc 16

Calamari
Thai Style | Fenchel | Stangensellerie | Ingwer 17

BBQ Schweinebauch Thai-Style
Kohlrabi-Karotten-Salat | grüne Bohnen | Kräuter | Thai-Aromen 15



Hauptgang

Gebratener Wildfang Hecht vom Attersee
Belugalinsen | Rauna | Spitzkraut 35

Gebratener Wildfang Zander
Tarhonya | Bärlauch | Zitrone | Beurre Blanc 33

Rosa Dry aged Rostbraten-Kernstück
Kichererbse | Bohne | Pak Choi | Ajvar 35

Gefüllter Oxtail Steckrübe Schalotte Kräutersalat 28

Bärlauch-Ravioli
Erdäpfel-Mousseline | Champignon | Nussbutter-Croutons 20

Wirtshausklassiker

Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn
Gemüse | Jasmin Reis | Thaikräuter 25

Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken
Butterschmalz | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren groß 25,50 | Klein 20

Empfehlung des Tages	Preis auf Anfrage
----------------------	-------------------

Blattsalat 4⁵

Abschluss

Rhabarber-Himbeer-Minze
Valrhona Schokolade | Yuzu 16

Dessert-Klassiker des Tages Fragen Sie unser Service-Team!	13 ⁵
---	-----------------

Bananen-Limetten-Parfait
Kokos | Buddhahand-Zitrone | kreolische Sauce 16

Affogato
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis 7

Drei-Nockerl hausgemachte Sorbets (Flo's Choice) 10