

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 | Stefan | Lara
die Mannschaft

Beginn

Couvert | Gedeck

Gedeck pro Person (automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 5

Unsere Empfehlung zum Gedeck: hausgemachter **Kimchi** 5⁵⁰

Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 18

Wildfang Reinanke aus dem Attersee

Kürbis | Petersilie | Kaviar | Vinaigrette 17

Bio Entenleber Parfait

Butter-Brioche | Rote Rübe | Bengalischer Pfeffer | Mispel 16



Zwischendurch

Steinpilz-Suppe

Spagetti-Kürbis | Steinpilze | Reh 9⁵⁰

Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten | Leberknödel 5 | 5⁵⁰ | 6

Im Jus glasierte Reh-Ravioli

Junge Zucchini | Pilze | Knusper 17

The Classic – Springrolls gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | Thaikräuter 16

Milchkalbs-Kutteln Thai Style

Grüner Curry | Wasserkastanie | Karfiol | Thai-Aromen 17

Hauptgang

In Butter gegarter Stör Beluga Linsen Kürbis Karfiol Radieschen	36
Rosa Hirschrücken Topinambur Mispel Peterwurzel Trüffel	32
In Rot und Portweingeschmorte Bio-Schweinsbackerl Topfserviettenschnitte Baby-Spinat Gold Rübe	26 ⁵⁰
Erdäpfel-Ravioli und Steinpilze Schwarzer Knoblauch Kohlrabi Knusper	24

Wirtshausklassiker

Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn Gemüse Jasmin Reis Thaikräuter	26
Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken Butterschmalz Petersilerdäpfel Preiselbeeren ^{26,50} klein 21	

Klassiker des Tages Fragen Sie unser Service-Team!	Preis auf Anfrage
--	-------------------

Bunter Blattsalat	5
-------------------	---

Abschluss

Sieht nicht aus wie ein Tiramisu – schmeckt aber so Mascaronemousse Kaffeecreme Mürbteig Kaffeeeis	16
--	----

Dessert-Klassiker des Tages Fragen Sie unser Service-Team!	Preis auf Anfrage
--	-------------------

Schoko-Apfel Valrhona Schoko Apfel und Kriecherl aus dem Garten	17
Affogato Espresso hausgemachtes Vanilleeis	7 ⁵⁰
Drei-Nockerl hausgemachte Sorbets Eis (Chef's Choice)	11