

# 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

# Herbst-Menü



## Pikanter Start

|                  |   |               |
|------------------|---|---------------|
| <b>Vorspeise</b> | <b>Wildfang Reinanke</b> aus dem Attersee<br>Kürbis   Petersilie   Kaviar   Vinaigrette<br><br>Aligoté 2021   Burgund   Frankreich                | 1/8 Glas 9    |
| <b>Suppe</b>     | <b>Steinpilz-Suppe</b><br>Spagetti-Kürbis   Steinpilze   Reh  |               |
| <b>Zwischen</b>  | <b>Lackierter Iberico – Nacken</b><br>Spitzpaprika   Rouille   Fenchel<br><br>Maluasia 2022   Korsic   Collio   Italien                           | 1/8 Glas 9    |
| <b>Fisch</b>     | <b>In Butter gegarter Stör</b><br>Beluga Linsen   Kürbis   Karfiol   Radieschen<br><br>Riesling Steinertal 2019   Alzinger   Wachau<br>Österreich | 1/8 Glas 15   |
|                  | <b>und   oder</b>   |               |
| <b>Fleisch</b>   | <b>Rosa Hirschrücken</b><br>Topinambur   Mispel   Peterwurz   Pilz<br><br>Chateau de la Commanderie 2019<br>Bordeaux   Frankreich                 | 1/8 Glas 13,5 |
| <b>Dessert</b>   | <b>Schoko-Apfel</b><br>Valrhona Schoko   Apfel und Kriecherl aus dem Garten<br><br>Apasionado SB 2022   José Pariente<br>Duero   Spanien          | 1/8 Glas 10,3 |

## Süßer Abschluss

**5G-Menü €89 ohne Fisch | 6G €98 alle | Weinbegleitung Preis auf Anfrage**

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

Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben  
Das Service-Team steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

# Beginn

---

## Couvert | Gedeck

Gedeck pro Person (automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 5

Unsere Empfehlung zum Gedeck: hausgemachter **Kimchi** 5<sup>50</sup>

## 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 9<sup>50</sup>

## Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten | Leberknödel 5 | 5<sup>50</sup> | 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

---

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

## Wirtshausklassiker

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Rotes Thai Curry</b> mit Freilandhuhn<br>Gemüse   Jasmin Reis   Thaikräuter  | 26 |
| <b>Wiener Schnitzel</b> vom Milch-Kalbrücken<br>Butterschmalz   Petersilerdäpfel   Preiselbeeren <sup>26,50</sup>   <b>klein 21</b> |    |

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

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

## Abschluss

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Sieht nicht aus wie ein Tiramisu</b> – schmeckt aber so<br>Mascaronemousse   Kaffeecreme   Mürbteig   Kaffeeeis | 16 |
|--|----|

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

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