

# Hinterleithner

LANDGASTHOF

Herzlich  
Willkommen

Sehr geehrte Gäste!

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

Wir erstellen Rechnungen nur Tischweise –  
gerne stellen wir Ihnen aber Block und Stift zur Verfügung!

Wir wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt.  
Familie Hinterleithner

# Menü

---

## Amuse-Gueule

- (Vor) **Bio Alpsaibling** aus der Ramsau vom Wolf  
Paradeiser | Holler | knuspriger Zartweizen | Kapuzinerkresse
- (Vor | Zwischen) **Steinpilz-Ravioli** Steinpilze vom Ostrong  
Sellerie | Haselnuss | Liebstöckel | roh marinierte junge Zucchini
- (Vor | Zwischen) **Das Ei und die Henne**  
Mais | warmer Dotter | Hühnerhaut | Spinat | eingelegter Trüffel
- (Haupt | Fisch) **Pulpo**  
Fregola Sarda | Kürbis | wilder Brokkoli
- (Haupt) **Heimisches Reh** | Rosa und geschmort | Radius 20  
Ochsenherz Karotte | Steinpilz | Zwetschke | Mohn
- (Dessert) **Banane und Limette**  
Bananen-Yuzu-Sorbet | Tuiles | Kalamansi | Erdnuss

## Petit Fours

- 4-Gang (Saibling oder Ravioli | Haupt Fisch oder Fleisch | Dessert) € 64
- 5-Gang alle Gerichte ohne Fisch € 74
- 6-Gang alle Gerichte € 84

Gedeck pro Person €4,20

Bei Änderungen des Menüs kann ein Aufpreis entstehen.

## Beginn

à la carte

---

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert) € 4,20

Hinterleithner's **Beef Tatar** | Schwarzer Senf | eingelegte Radieschen € 16,00

**Bio Rote Rübe** vom Mittmasser Bauer  
Geräucherte Creme fraiche | Himbeeressig | Kernöl | Piemonteser Haselnuss € 13,00

**Bio Alpsaibling** aus der Ramsau vom Wolf  
Paradeiser | Holler | knuspriger Zartweizen | Kapuzinerkresse € 15,00

Hinterleithner's **Caesar-Salat** | Römersalat-Herzen | Croutons | Parmesan € 6,50

## Zwischendurch

à la carte

---

**Cremige Steinpilzsuppe** Steinpilze vom Ostrong  
Geschmorter Kalbsschlepp | Steinpilze € 8,00

Langsam gekochte Rindsuppe € 3,00

**Frittaten** € 4,50

**Leberknödel** € 4,80

Gebatene in Jus glasierte **Steinpilze** vom Ostrong  
Schwarzbrotsschaum | mariniertes Fenchel | Nussbutter-Croutons € 15,50

Über Holzkohle gegrillter **Thai-Style Schweinebauch**  
Schafer Kohlrabi-Salat - Som Tam style | Bohnen | Erdnüsse | Sesam € 14,50

## Hauptgang

à la carte

Rosa gebratenes **Barbarie-Enten** | Hans Fürst  
Topinambur | Mangold aus dem Garten | Feige € 28,50

In Rotwein und Portwein langes geschmortes **Schulterscherzel** von der Kalbin  
Erdäpfelpüree | gegrillter Salz-Sellerie | junger Spinat € 27,00

**Gebratener Pulpo**  
Kürbis | Fregola Sarda | wilder Brokkoli | Pimientos € 29,00

**Steinpilz - Ravioli** Steinpilze vom Ostrong  
Sellerie | Liebstöckel | roh marinierte junge Zucchini | grüne Bohne € 20,50

### Wirtshausklassiker

Rotes **Thaicurry** mit Huhn  
Gemüse | Thaikräuter | Jasminreis € 19,90

**Schnitzel** vom Schwein in der Pfanne gebacken € 16,00

**Wiener Schnitzel** vom heimischen Kalb in Butterschmalz gebacken € 23,50  
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Verschiedene **Bio-Blattsalate** € 4,00

## Abschluss

à la carte

**Cheese Cake**  
Himbeersorbet | Buttermilch | Eisenkraut € 12,20

**Banane -Limette-Parfait**  
Bananen-Yuzu-Sorbet | Nuss-Tuiles | Kalamansi | Erdnuss € 12,50

1 **Stück Marillenknoedel** | flaumiger Topfenteig  
Marillensorbet und Röster | braune Butter € 10,00

3 **Nockerl** hausgemachte **Sorbets (Chef's Choice)** € 9,00