

Vorspeisen

Variation vom Zander <i>mit Kürbis und violetter Erdäpfelsalat</i>	10,00
Gesülztes Kalbszüngrl <i>marinierte Artischocke und weißes Tomatenmousse</i>	8,00
Rehterrine šklassischō <i>mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland</i>	9,00
Gemischter Blattsalat <i>mit gefüllten Roastbeefröllchen und eingelegten Champignons</i>	9,00

Salate nach Saison

Gemischte Blattsalate <i>mit Hausdressing</i>	3,90
Erdäpfel- Vogerlsalat	3,90
Gurkensalat	2,90

Suppen

Rindsuppe mit 3-erlei Einlagen	6,50
Blaukrautschaumsuppe <i>mit Griesknöderl und Räucherente</i>	5,00
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl <i>Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel Frittaten oder Nudeln</i>	3,50

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Nudelgerichte

Tagliatelle <i>mit Wildhase, Kürbis, Chilli und Basilikum</i>	11,00
Genovesi <i>mit Gambas, Blattspinat und gelben Schmortomaten</i>	15,00

Fischgerichte

Red Snapper gegrillt <i>mit Käferbohnen, roten Zwiebeln, Räucheraal und Pinienkernen</i>	18,00
Seesaiblingsfilet und Garnelengulasch <i>mit Spinat- Ricottaknöderl</i>	17,00
Forelle (aus dem Granter) im Ganzen gebraten <i>mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel</i>	0,50 per dag

Hauptgerichte

½ Bauernente <i>mit Blaukraut, Erdäpfelknödel und Majoransaft</i>	17,00
Ausgelöstes Backhendl <i>mit Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Petersilienerdäpfel</i>	13,00
Hirschkalbsschlägel und - rücken <i>mit Maronierdäpfel und Wirsing</i>	21,00
Milchlammstelze <i>in Thyminajus mit Schmorgemüse und Currypolenta</i>	17,00
Schweinswangerl <i>in Blauburgunder mit Risotto aus Zuckererbsenshcoten und š Spianata pikanteõ</i>	14,00

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Gerichte von unseren Ochsen

Gustostückerl gekocht

Brustkern (bissfest und leicht durchzogen) <i>in Krenschäum mit rote Rübensimbale</i>	14,00
Tellerfleisch aus der Schemmrippe (durchzogen) <i>mit Wurzelgemüse, Petersilerdäpfel und frischem Kren</i>	11,00
Gustostückerl šin der Suppe serviertō <i>(Fragen Sie Ihre Bedienung nach den Stücken des Tages) mit den klassischen Beilagen (Rösterdäpfel, Rahmspinat, Semmelkren und Schnittlauchsauce)</i>	16,00

Gustostückerl geschmort oder gedünstet

Fiakergulasch (von der Wade) <i>mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel</i>	12,00
Girardirostbraten <i>mit Bandnudeln</i>	14,00
Rinderschulter <i>in Blaufränkisch geschmort mit Kürbisnocken und Speckfisolen</i>	15,00

Gustostückerl rosa gebraten

Rumpsteak <i>auf violettem Erdäpfel- Gemüsegröstl und Rotwein- Scharlottensauce</i>	19,00
Filetsteak <i>mit Speckfisolen und Gratinerdäpfel</i>	23,00
Zwiebelrostbraten (von der niederen Beiried) <i>mit Rosmarinerdäpfel</i>	16,00
T-Bone Steak (ab 2 Personen) <i>serviert mit Sauce Bernaise, Burgunderjus und Kräuterbutter und gemischte Blattsalate mit Hausdressing</i>	pro Person 29,00

**(Das Beste von unseren Ochsen ó ausschließlich aus eigener Landwirtschaft ó
30 Tage im Fleischreiferaum gelagert ó daher nur solange der Vorrat reicht)**

Desserts

Weißer Schokoladenauflauf <i>mit Kürbismarmelade und Sancho- Pfeffereis</i>	7,00
Kastanien- Schokoladenkuchen <i>mit Mandarinenragout und Sorbet</i>	6,00
Lebkuchen Creme Brulée <i>mit Hollerröster und Tahitivanillecremeeis</i>	8,00
Mohnknöderl <i>auf Mangosauce mit Cassisorbet</i>	7,00
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.) <i>mit Zwetschenröster</i>	
<i>als Hauptspeise</i>	10,00
<i>als Dessert</i>	7,00
2 Stk. Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	7,00
Dreierlei Sorbets nach Art des Hauses	7,00
Eiscoupe "Friesacher"	7,00
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag	3,50
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	9,00

Über das tägliche **Kuchenangebot**
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
3,50 pro Stück

Digestifs

Bitters

<i>Underberg</i>	3,50
<i>Fernet Branca - 2 cl</i>	2,50
<i>Averna - 2 cl</i>	2,50

Liköre - 4 cl

<i>Baileys Cream</i>	4,50
<i>Cointreau</i>	4,50
<i>Grand Marnier</i>	4,50
<i>Dom Benedictine</i>	4,50

Cognacs - 4 cl

<i>Remy Martin</i>	5,50
<i>Hennessy</i>	5,50
<i>Martell</i>	5,50

Grappa - 4 cl

<i>Grappa Nonino</i>	5,00
----------------------	------

Calvados - 4 cl

<i>Calvados Père Magloire</i>	5,00
-------------------------------	------

Wodka - 4 cl

<i>Wodka Stolichnaya</i>	5,00
--------------------------	------

Gin - 4 cl

<i>Gordons Gin</i>	5,00
--------------------	------

Whiskies - 4 cl

<i>Chivas Regal</i>	6,00
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Four Roses</i>	5,00
<i>Ballantines</i>	5,00

Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

<i>Vogelbeer</i>	4,50
<i>Obstler</i>	1,80
<i>Marille</i>	2,50

Vom Allerfeinsten - Rochelt

<i>Hollermann (Holler und Birne)</i>	7,50
<i>Gravensteiner (Apfel)</i>	7,50
<i>Muskattraube</i>	7,50
<i>Pflaume</i>	7,50
<i>Williamsbirne vom Reisetbauer</i>	7,50