

# Wirtshausküche

---

## Vorspeisen

### **Gebeizter Hirschrücken**

Mit hausgemachten Kartoffelbrioche, Eierschwammerl süß - sauer und schwarzer Walnuss - Mayonnaise 18,50 EUR

### **Rinder Consommé**

Tramezzini gefüllt mit Rinderfarce, dazu Wurzelgemüse und Schnittlauch 7,00 EUR

### **Melanzani (Baba Ghanoush)**

mit confiertem Knoblauch und gerösteten Pinienkernen und Granatapfel 9,50 EUR

### **Gebirgssaibling**

knusprige Saiblings Roulade mit Kürbiscrème und Rotkraut 14,90 EUR

### **Blattsalat**

mit klassischer Vinaigrette, dazu Käferbohnen und Gartenkresse 6,50 EUR

## Hauptspeisen

### **Rinder Beiried**

Süßkartoffeln mit Gartenkräuter und Kohlsprossen 38,00 EUR

### **Mangalitza Schweinebacken**

Polenta mit Grammel Bohnen und roter Zwiebel 28,00 EUR

### **Saiblingsfilet**

Fregola mit Lauch und Kokosmilch, dazu geräucherter Paprika 26,00 EUR

### **Risotto**

mit Kürbis in Orangenmarinade und Zitronenthymian 17,50 EUR

### **Hühneroberkeule in Knusperpanade gebacken**

mit Krautsalat und Zitrone 19,50 EUR

### **Trüffelnudeln**

Wald Pilz - Rahmragout und Asmonte Käse 17,50 EUR

### **Hirschrücken zart rosa**

Topfen-Roulade mit Estragon, dazu Cranberrys und Birne 39,00 EUR

## Nachspeisen

### **Birne im Wein pochiert**

Lavendel Aroma, Lemongras und Walnüssen

9,50 EUR

### **Wein-Schoko Kuchen**

getrocknete Birnen, Vanille und Maroni

11,50 EUR

### **Sorbet und Eis Auswahl**

pro Kugel

3,90 EUR

### **Vanilleeis mit Kernöl oder Affogato**

5,50 EUR

### **Käse Auswahl**

Chutneys

5 Sorten

17,90 EUR

**Gedeck € 3,50 pro Person**