



Speisekarte



Vorspeisen:

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Grana Padano, Fleur de Sel und nativem
Olivenöl € 16,90

Insalata Tonno e Cipolla
Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen,
Oliven und sonnengereiften Paradeisern. Verfeinert mit
hausgemachtem Dressing € 14,80

Burrata mit Rucola & Paradeisern,
begleitet von offenfrischem Bärlauchtoast € 15,90

Frühlingshafter Pflücksalat mit Garnelen
Knackige Blattsalate der Saison an einem spritzigen
Limetten-Honig-Dressing, serviert mit in Kräuterbutter
gebratenen Garnelen € 15,80

Suppen:

Waldpilzcremesuppe € 6,90

Rindsuppe mit Frittaten € 5,20

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an
unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Schnitzel-Variation „Waidmanns Heil“

Feines vom Wildhirsch, Landschwein und Maishähnchen in knuspriger Panier, begleitet von Zitrone, Wildpreiselbeeren und einem knackigen gemischten Salat. € 23,80

Mayerlinger Cordon bleu (in einer knusprigen Erdäpfelpanade goldbraun gebacken), Wedges € 19,80

Wiener Schnitzel vom Kaiserteil

Vom heimischen Stroh-Schwein, begleitet von in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln. € 16,90

Gebackenes Surschnitzel XXL

Traditionell mild gesurt und in der Bröselpanier herausgebacken. Serviert mit einem gemischten Salat der Saison mit Haus-Dressing. € 19,80

Gebackenes Gemüse-Dreierlei

Knusprig gebackene Champignons, Zucchini und Karfiol, serviert mit einem knackigen gemischten Salat und hausgemachter Sauce Tartare. € 17,90

FISH & CHIPS

Knuspriges Fischfilet mit Pommes frites, hausgemachter Cheddar-Sauce & Samurai-Sauce € 22,80

Frische Eierschwammerl in einer cremigen Rahmsauce mit Semmelknödel € 22,80

Geröstete Eierschwammerln mit Ei

Frische Eierschwammerln, mit Zwiebeln und Ei herzhaft geröstet, Petersilerdäpfel und grüne Salat € 22,80

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Zwiebelrostbraten von der Beiried

dazu reichen wir klassische Röstkartoffeln und ein Nest aus handgeschabten, krossen Zwiebelringen. €23,80

Eierschwammerlrostbraten mit Erdäpfelpüree €23,80

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80

(mit frische Trüffeln + 4,00€)

Faschierte Laibchen gebacken, Gemüse, Erdäpfelpüree € 16,90

Gebackenes Hühnerfilet vom Freiland-Maishendl

Serviert mit Jasmin Reis, Zitrone und Preiselbeeren. € 18,90

Frische Trüffelnudeln mit Butter, Grana Padano und gehobeltem schwarzen Trüffel, grüner Salat € 21,80

Gebackener Käse

Serviert mit Petersilerdäpfeln und hausgemachter Sauce Tartare. € 16,90

HAUSGEMACHTE VEGANE KROKETTEN

Knusprige vegane Kroketten mit frischer Salatgarnitur und hausgemachtem Dip € 11,90



1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90

MAYERLINGER LIMONADE Hausgemachter Minze-Limetten-Sirup · frische Früchte · Soda 0,5 l € 6,90

Sarti Spritz - Blutorange trifft auf erstklassigen Prosecco € 7,90

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Entschuldigung“.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.