





• Gaumenfreunde •

**(V)** Gebratene Bio-Zucchini-Eierschwammerl-Schafkäse-Laibchen auf Linsensalat und Schnittlauch-Sauerrahmcreme 12

**(V)** Gebackene Polentaschnitten mit Mozarella-Gemüse-Pestofülle, Salatschüssel und Joghurdip 12

**Heimischer Frischfisch von der Fischerei Zöchling in Türrnitz**

Dreierlei gegrillte Fisch-Filets auf Pesto-Bandnudeln und OX-Herz-Paradeiser-Ragout 17

Cross gebratene Filets vom Bach-Saibling auf Eierschwammerl-Kräuter-Dinkel-Risotto und Basilikumschaum 17

Filets von der großen Bergforelle auf Erdäpfel-Gnocchi in Zitronen-Safrancreme mit Fenchel und Mini-Eierschwammerl 17

***(V) Je nach Belieben auch ohne Fisch!***

Kalbsbeuschel mit Wurzelgemüse Majoran und Erdäpfelknödel 13  
als Vorspeise 6,9

**Wildbret aus der Lilienfelder Jagd**

Hottes Curry vom Hirschkalb mit Gemüse-Cous-Cous und Knusperzigarre 16

10 Stunden geschmorter Hirschkalbsbraten mit Eierschwammerl Serviettenknödel, Dirndl-Rotkraut und Preiselbeeren 17

Rosa gebratenes Hirschkalbs-Steak mit Lavendel 24  
auf Erdäpfel-Eierschwammerl-Jungzwiebel-Gröstl und Knusperspeck

„Gebackenes Sommerschnitzel“  
gefüllte Hühnerbrust mit Kraut-Speck-Käse-Eierschwammerlfülle dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips 16

Gebackenes Kalbs-Pariser-Schnitzel oder Kalbsschnitzel Wiener Art aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren 17

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel 12

Hausspieß vom Grill mit Braterdäpfel und Salatschüssel und Dip 12

**SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE**

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 6,9