

Sehr geehrte Gäste!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!

## Weine des Monats:

\*\*\*

2018 Grüner Veltliner Selektion Verdi  
Erich Lukas & Anton Bauer Feuersbrunn € 36

\*\*\*

Chateau d'Agel  
Les Bonnes 2017 € 48

## Einkehr-Menü "Winter am Teller" ab 2 Personen

---

Thunfisch im Wirtshaus  
Mango | Miso | Chili

\*\*\*

Dry Aged Sirloin Beef  
Barolo | Langschwanzpfeffer | Räuberdatzchi

\*\*\*

Esterhazy 2.0

\*\*\*

Preis p. Pers. € 51

## Vorspeisen



*Brat'lcarpaccio | Kipfleremulsion | Kräutersalat*  
€ 14

*Emince vom Alm Ochschen | Trüffelpüree | Banjulis | Kräutersalat*  
€ 16

*Thunfisch im Wirtshaus | Mango | Miso | Limetten*  
€ 15

*Ausgelöste Steingarnelen | Winterpilzrisotto | Champagner*  
€ 16

*Unsere Grammelknöderl | Brat'lsafterl | Most-Veltlinerkraut*  
€ 14

## Suppen



*Tafelspitzbouillon mit Tageseinlage* € 6

*Kürbiscappuccino | Liebstöckl* € 8

## Hauptspeisen

---

*Hausgemachte Hascheeknöderl*

*Brat'lsafterl | warmer Krautsalat*

€ 13

*Geschmortes Kalbsschulterscherzerl in Banjulis*

*Kartoffelcreme | Erdgemüse | Pilznage*

€ 24

*„Trüffel Huhn“*

*Topfengnocchi | frische Trüffel | Fingertreviso*

€ 25

*Dry Aged Sirloin Beef*

*Rosa Beiried | Langschwanzpfeffer | Räuberdatschi*

€ 27

*Branzino auf der Haut gebraten*

*Kürbis | Risotto | Vogelmiere | Champagner*

€ 26