

Wirtshaus Speisekarte

von 17:30 – 21:00

Das Entrée:

paul's beef tatar
wachtelei | karpfnerbeeren | baguette
€ 16 / € 23

„aberseer“ schafskäseterrine
karamalisierte feigen | eierschwammerl
€ 11

carpaccio vom rind
rucola | parmesan | pinienkerne
€ 15

gebeizte lachsforelle
rote rüben biskuit | kreneis
€ 13

consommé
rind | leberknödel
€ 6

bratapfelschaumsuppe
weihnachtlich | zimt | maroni
€ 7

maronignocchi
gebacken | schwarzwurzelragout | babyspinat
€ 14

Der Hauptakt:

original wiener schnitzel
kalb | petersilienerdäpfel | wild-preiselbeeren
€ 21

barbarie entenbrust
cremiger polenta | kohlsprossen
zwetschken-jus
€ 27

glasierte kalbsleber
pastinakencreme | gemüse | apfel
€ 19

filet vom „salzkammergut“ stier 200g
herzoginerdäpfel | gemüse | madeira-jus
€ 34

tafelspitz
cremespinat | rösterdäpfel | apfelkren
altwiener-schnittlauchsauc
€ 21

seesaiblingsfilet
schwarzes risotto | karotten | gin
€ 23

wildragout
butterespätzle | blaukraut | preiselbeeren
€ 19

trüffelnudeln
wintertrüffel | weißweinsauce | blattsalate

€ 17 – vegetarisch

€ 25 – lachsforellenfilets

€ 29 – rindermedaillons

bachforelle
petersilienerdäpfel | blattsalate | zitronenbutter
€ 24

Die Sünde:

schokoladen tarte
granny smith sorbet | birne
€ 10

apfel-zimt parfait
zwetschke | mandarine
€ 8

marillenpalatschinken
klassisch | 2 Stück
€ 6

grießflammerie
contreau-weichseln | karamell
€ 9