

# Wirtshaus – Speisekarte

## Das Entrée:

beef tatar „mediterran style“ wachtelei   kapern   focaccia € 18 / € 25	lachsforelle & kaffee gebeizt   gurke   zitrone   wildapfel € 14
carpaccio vom bio stier rucola   melanzanicreme   feige € 16	gegrillte garnelen white tiger   fenchel   limette   kresse € 14
wirtshaus tapas haus & hofwurst'l   bergkäse   antipasti € 12	büffelmozzarella tomate   basilikum   holunder € 13
consommé vom tafelspitz frittaten - € 5 kaspressknödel oder leberknödel - € 6	weiße tomatenschaumsuppe wolfgangseer fischfilet   thymian € 9
sommerkalterschale gurke   joghurt   limette € 6	

## PETER & PAUL'S SOMMERSALAT

mangold | heidelbeere | ribisel | krokant | cranberry | orangendressing € 12  
€ 15 – eierschwammerl | € 16 – aberseer schafskäse | € 19 – gegrillter fisch  
(als vorsepeise abzügl. € 3)

## Der Hauptakt:

wiener schnitzel petersilienerdäpfel   wildpreiselbeeren schwein - € 15 original vom kalb - € 23	wolfgangsee forelle im ganzen   erdäpfel   blattsalat   zitronenbutter € 25
backhendlsalat maishendlbrust   kürbiskernpanier erdäpfel-vogerlsalat € 16	seesaibling filet   belugalinsen   radieschen   pesto € 24
<b># SIGNATURE DISH</b> tafelspitz babyspinat   semmelkren   wurzelgemüse rösterdäpfel   schnittlauchsauce   apfelkren € 24	krone vom strohschwein eierschwammerl   risotto   jungzwiebel € 22
kalbsrahmgulasch butterespätzle   sauerrahm   essiggurkerl € 19	topfentascherl topfen   wildkräutersalat   tomate € 18
	flank steak vom bio stier rosa gebraten   rucola pasta   sommertrüffel € 33

## Die Sünde:

schokoladentarte zartbitterschokolade   melone   sorbet € 9	topfenschmarrn zwetschkenröster   rosinen € 12
crème brûlée pfirsich   vanille € 9	sorbetvariation 3 kugeln   hausgemacht € 8