

Wirtshaus - Speisekarte

Das Entrée:

beef tatar „mediterran style“ wachtelei kapern focaccia € 18 / € 25	seesaibling geflämmt kräuterseitling süßkartoffel avocado € 16
carpaccio vom bio stier rucola melanzanicreme feige € 16	tonno vitello sashimi kalbsrücken rosa kapernbeere € 17
wirtshaus tapas haus & hofwurst'l bergkäse antipasti € 12	kürbis taboulet hokkaido quinoa minze € 14
consommé vom tafelspitz frittaten - € 5 kaspresknödel oder leberknödel - € 6	kürbissuppe butternusskürbis orange karamellkerne € 8

PETER & PAUL'S KÜRBISSALAT

radicchio | heidelbeere | krokant | cranberry | apfel-balsamico dressing € 12
€ 18 – wildschinken | € 16 – aberseer schafskäse | € 19 – gegrillter fisch
(als vorseife abzügl. € 3)

Der Hauptakt:

wiener schnitzel petersilienerdäpfel wildpreiselbeere schwein - € 15 original vom kalb - € 23	wolfgangsee forelle im ganzen erdäpfel blattsalat zitronenbutter € 25
backhendlsalat maishendlbrust kürbiskernpanier erdäpfel-vogerlsalat € 16	lachsforelle filet schwarzer reis karfiol € 24
# SIGNATURE DISH tafelspitz babyspinat semmelkren wurzelgemüse rösterdäpfel schnittlauchsauce apfelkren € 24	topfentascherl topfen wildkräutersalat tomate € 18
wildragout butternockerl wildpreiselbeeren birne € 21	flank steak vom bio stier rosa gebraten rucola pasta herbststrüffel € 33

Die Sünde:

schokoladentarte zartbitterschokolade sauerkirsche € 9	crème brûlée brombeere bourbon vanille € 9
topfenschmarrn zwetschkenröster rosinen € 12	sorbetvariation 3 kugeln hausgemacht € 8