

Wirtshaus - Speisekarte

Das Entrée

beef tatar „peter & paul style“
bio stier | wachtelei | oliven | rosmarin focaccia
€ 18 / € 25

carpaccio
bio stier | rucola | melanzani | feige | parmesan
€ 16

wirtshaus tapas
haus & hofwurst`l | bergkäse | antipasti
€ 12

consommé vom bio tafelspitz
frittaten - € 5
kaspressknödel oder leberknödel - € 6

cappuccino lachs
hausgebeizt | gurke | kaffee | wildapfel
€ 15

spargelmilch panna cotta
eferdinger spargel | buchweizen | süßer pfeffer
€ 14

bio kalbsleber
geröstet | erdäpfelschaum | waldpilze |
majoranbuchtel
€ 17

spargelschaumsuppe
eferdinger spargel | wilde kräuter | limette
€ 8

PETER & PAUL'S SOMMERSALAT

mangold | rhabarber | erdbeere | krokant | orange-balsamico dressing
€ 12 – **natur pur** | € 16 – **aberseer schafskäse** | € 19 – **höplinger's dosenfisch**
(als vorsepeise abzügl. € 3)

Der Hauptakt

schnitzel „wiener art“
petersilienerdäpfel | wildpreiselbeere | zitrone
original vom kalb - € 23
stroschwein - € 16

backhendl
maishendl | kürbiskernpanier | erdäpfel-vogerlsalat
€ 17

SIGNATURE DISH tafelspitz
rösterdäpfel | cremespinat | wurzelgemüse
schnittlauchsauce | apfelkren | semmelkren
€ 25

bio kalbsrahmgulasch
butternockerl | sauerrahm | essiggurkerl | kapern
€ 19

krone vom strohschwein
rosa gebraten | risotto | eferdinger spargel
€ 23

wolfgangsee forelle
im ganzen | erdäpfel | zitronenbutter | blattsalat
€ 26

seesaibling
filet | gegrillt | pasta | radieschen | lauchgrün
€ 25

topfentascherl
gebacken | zupfsalat | tomate | balsamico
€ 18

eferdinger stangenspargel
erdäpfel | sauce hollandaise | rosmarin
€ 19 – vegetarisch
€ 22 – beinschinken
€ 28 – gegrillter fang des tages
€ 34 – entrecôte vom bio stier

Die Sünde

schokoladentarte
zartbitterschokolade | erdbeere | sorbet
€ 9

topfenschmarren
karamellisiert | rosinen | zwetschkenröster
€ 12

somlauer nockerl parfait
bourbon vanille | kakao | biskuit
€ 9

sorbet variation
3 kugeln | hausgemacht | saisonal
€ 8

