

# GEHEIME SPECEREY

# MENU

## spezialitäten vom eigene ZUCHT weideschwein

### specialities from our own piggery

- Gemischte Antipasti vom Weideschwein [O] € 15,90  
*Mixed antipasti from our pasture pigs pickled vegetables, salami and delicious smoked bacon*
- Feiner Beinschinken mit Kren & Hausbrot € 14,90  
*Delicious ham with horseradish and house bread*
- Das Beste vom Weideschwein unsere Empfehlung € 15,90  
*The best of our own piggery*
- Fein geräucherter Speck nicht zu salzig € 14,00  
*Delicious smoked bacon*
- Lardo € 8,50  
zarter weißer Rückenspeck  
*Lardo - white bacon of lard with bread*
- 3erlei Aufstriche € 7,50  
[EIGID]  
*Spread served 3 ways with bread*

## vorspeisen

### starters

- Beef Tartare mit Brot und Butter [AIGIMIL] € 17,90  
*Beef tartare with bread and butter*
- Beef Tartare mit Trüffel, Brot und Butter [AIGIMIL] € 21,90  
*Beef tartare with truffles, bread and butter*
- Burrata mit Basilikumpesto und Tomaten [EIG] € 14,90  
*Burrata with tomatoes and basil pesto*
- Burrata mit Trüffel, Basilikumpesto und Tomaten [EIG] € 18,90  
*Burrata with truffles, tomatoes, basil pesto*
- Ceviche vom Lachs [NID] € 15,50  
*Salmon ceviche (raw marinated fish)*
- Vitello Tonnato € 18,90  
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce [CID]  
*Thinly sliced veal with tuna sauce*

## salat

### salad

Alle Salate servieren wir mit Balsamico Dressing [MIO]  
*All salads served with balsamic dressing*

- Blattsalat € 5,50  
*Green salad*
- Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Mais, wahlweise mit:  
*Green salad with tomatoe, cucumber and corn to choose with:*
- Garnelen [B] € 19,00  
*Prawns*
  - Rinderfiletstreifen [X] € 19,00  
*Beef filet strips*
  - Feta Käse [G] € 15,50  
*Feta cheese*

## gedeck cover

## suppe

### soup

- Tagessuppe [O] € 7,50  
*Soup of the day*



### unsere WEIDESCHWEINE

AUS EIGENER ZUCHT SEIT 2011

ganzjährige Haltung im Freien  
in 100% Handarbeit veredelt  
durchzogen von feinsten, hochwertigen Fetten  
speziell marmoriertes Fleisch  
keine Medikamente und Antibiotika

## hauptspeisen

### mains

- Schopfsteak mit Rosmarin-Kartoffeln und Speckbohnen; Feines, speziell marmoriertes, gereiftes Fleisch vom Weideschwein [G] € 32,00  
*Neck steak from our own pasture pig with rosemary potatoes and bacon beans; fine, specially marbled and matured meat*
- Rinderfilet € 42,00  
mit Kartoffelgemüse und Sauce Bernaise [C,G]  
*Beef filet with potatoes, vegetables and sauce bernaise*
- Gebratener Lachs € 25,90  
mit Gemüse und Kartoffeln [DIG]  
*Fried salmon with vegetables and potatoes*
- Garnelenpfanne € 48,00  
[1 Pfund - 450g]  
in Weissweinsauce und Tomaten [BIGILIO]  
*Pan of prawns [1 pound] in white wine sauce and tomatoes*
- Gratinierter Ziegenkäse € 18,90  
mit Kartoffel-Gemüse-Gröstel, Kürbiskernöl und Kürbiskernen [EIG]  
*Gratinated goat cheese with vegetables, potatoes and pumpkin seed oil*

## pasta fresca

### fresh pasta

- Pasta Fresca € 19,90  
mit Weideschweinragout [AICIO]  
*Fresh pasta with ragout from our pasture pig*
- Pasta Fresca € 21,90  
mit Garnelen [AIBICIG]  
*Fresh pasta with prawns*
- Pasta Fresca »Genovese« € 16,90  
Basilikum-Knoblauch-Pesto [AICIEIGIO]  
*Fresh pasta »Genovese« [basil-garlic-pesto]*
- Pasta mit Trüffel [AIG] € 28,90  
*Fresh pasta with truffles*

## käse

### cheese

- Gereifter Käse € 16,50  
aus dem »Tölzer Käsladen« [G]  
*Aged cheese platter*

## dazu die passende weinbegleitung wine pairing

- 3 Gläser à 5 cl € 21,50  
*3 glasses à 5 cl*

## nachspeise

### dessert

- Genießen Sie unsere kleine Auswahl an Süßspeisen von der Konditorei Baltram € 9,50  
*Enjoy our exclusive selection of delicious desserts from Baltram pastry manufactory*
- Praline aus dem Hause Spiegel € 2,00  
[Oberschützen, Burgenland]  
*Chocolate pralines*
- Mousse au chocolat im Glas [CIG] € 9,50  
*Chocolate mousse*

## ventresca del bonito aus der dose

### »ortiz« white tuna in a can

### weißer thunfisch in olivenöl

Das Ventresca [Bauchfleisch] gilt als das begehrteste, beste und auch teuerste Stück vom Weißen Thunfisch. Die exklusive Delikatesse wird von Feinschmeckern hoch geschätzt!

*The ventresca [belly meat] is considered the most coveted, best and also most expensive piece of the white tuna. This exclusive delicacy is highly valued by gourmets!*  
80g | € 24,00

## ortiz thunfisch aus der dose [D]

### »ortiz« white tuna in a can

### bonito del norte

Weißer Thunfisch in Olivenöl  
*White tuna in olive oil*  
82g | € 12,40

### sardina la oliva antigua

Sardinenfilets in Olivenöl  
*Sardine fillets in olive oil*  
100g | € 13,20

### mejillones ria de arosa en escabeche

Marinierte Muscheln in traditionell galizischer Marinade [Olivenöl, Paprika, Pfeffer, Nelken, Lorbeer]  
*Marinated mussels in traditional Galician marinade [olive oil, pepper, cloves, bay leaf]*  
110g | € 19,80

ALLERGEN LABELLING - ACCORDING TO THE ALLERGEN INFORMATION BGBl II 175/2014

CONTAINS GLUTEN **A** | CRUSTACEANS **B** | EGG **C** | FISH **D** | PEANUT **E** | SOY **F** | MILK OR LACTOSE **G** | NUTS **H** | CELERY **L** | MUSTARD **M** | SESAME **N** | SULFITE **O** | LUPINES **P** | MOLLUSCS **R**  
- AND THEREOF DERIVED PRODUCTS -

# GEHEIME SPECEREY

## champagner, prosecco & co champagne, prosecco & co

SPARKLING TEA BLÅ ALKOHOLFREI Kopenhagen   Jasmin, Kamille, Zitrus <i>non-alcoholic   jasmine, chamomile, citrus</i>	1/8 l	€ 7,50
PROSECCO EXTRA DRY DOC Follador, Treviso	1/8 l	€ 6,50
CUVÉE ROSÉ SPUMANTE Follador, Treviso	1/8 l	€ 6,80
CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE Henri Chauvet   Rilly	1/8 l	€ 13,80
GIN ENZO Blue Gin, Enzo Alpin, Gurke, Orange <i>Blue Gin, Enzo Alpin, cucumber, orange</i>		€ 12,80
APEROL MUSKATO Enzo Aperol, Grüner Veltliner, Soda		€ 8,50
LILLET SPRITZ		€ 7,90
APEROL SPRITZ VENEZIANO		€ 7,90
ALFRED WERMUT DRY	1/16 l	€ 5,50
SHERRY FINO	1/16 l	€ 5,50

## digestif 2d digestif

GRAPPA GIARE CHARDONNAY		€ 10,50
GRAPPA GIARE GEWÜRZTRAMINER		€ 7,50
NONINO GRAPPA MOSCATO		€ 5,50
FORNACE GRAPPA DI BRUNELLO		€ 6,50
FORNACE GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA		€ 7,50
GUGLHOF TAUERN ROGG 8Y SINGLE MALT WHISKEY <i>8 yo single malt whiskey</i>	4 cl	€ 14,50
COGNAC LEYRAT X.O.		€ 12,00
COGNAC HENNESSY X.O.		€ 22,00
EDELBRÄNDE VOM BACHZELTER KURT KROISSL   OBERWANG		
APFELBRAND <i>apple brandy</i>		€ 5,50
TRAUBENKIRSCHBRAND [ELSBEERE] <i>black cherry brandy</i>		€ 7,00
WEICHSELBRAND <i>sour cherry brandy</i>		€ 5,50
KRANEWITT [WACHOLDER] <i>juniper brandy</i>		€ 5,50
ZWETSCHKE <i>plum brandy</i>		€ 5,50
BRÄNDE VOM HANS REISETBAUER KIRCHBERG		
REISETBAUER WILLIAMSIRNE <i>Williams pear brandy</i>		€ 8,50
REISETBAUER VOGELBEER <i>Rowan berry brandy</i>		€ 9,50
REISETBAUER INGWER <i>ginger brandy</i>		€ 9,50

## kaffee coffee

ESPRESSO <i>espresso</i>		€ 3,60
DOPPELTER ESPRESSO <i>double espresso</i>		€ 5,20
VERLÄNGERTER <i>regular coffee</i>		€ 4,10
CAPPUCCINO <i>espresso with frothy milk</i>		€ 4,90

## weisswein white wine

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof   Stein	1/8 l	€ 5,80
SAUVIGNON BLANC Weingut Hannes Sabathi   Südsteiermark	1/8 l	€ 6,30
GELBER MUSKATELLER Weingut Maitz   Südsteiermark Ehrenhausen	1/8 l	€ 6,60
CHARDONNAY BRÜNDLBACH SELECTION Josef & Jana Piriwe   Thermenregion	1/8 l	€ 8,50

## rotwein red wine

BLAUFRÄNKISCH TRADITION DAC RESERVE Oscar Szemes   Pinkafeld	1/8 l	€ 5,80
PINOT NOIR HOFWEINGARTEN Paul Achs   Neusiedlersee	1/8 l	€ 6,00
ROERO ROSSO Casetta   Piemont   aus der Magnum	1/8 l	€ 7,50

## rosé rosé wine

ROSÉ CISTERCIEN Schloss Gobelsburg	1/8 l	€ 6,10
---------------------------------------	-------	--------

» wine is sunlight, held  
together by water. «

— GALILEO —

## bier beer

STIEGL SPEZIAL eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität <i>»Stiegl Spezial« a full-bodied beer specialty</i>	0,2 l 0,3 l	€ 3,50 € 4,50
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI <i>Stiegl non-alcoholic</i>	0,33 l	€ 4,50
FRANZISKANER WEISSBIER <i>Wheat beer</i>	0,33 l	€ 4,80
STIEGL HAUSBIER WILDSHUTER SORTENSPIEL <i>Stiegl Wildshuter Sortenspiel</i>	0,25 l	€ 6,50
STIEGL GRAPEFRUIT RADLER <i>Stiegl Grapefruit Radler   Shandy</i>	0,33 l	€ 4,50

## mineralwasser mineral water

RÖMERQUELLE prickelnd oder still <i>sparkling or still</i>	0,33 l 0,75 l	€ 3,80 € 7,00
RÖMERQUELLE prickelnd oder still mit Zitronensaft <i>sparkling or still with lemon juice</i>	0,33 l	€ 4,30

## limonaden & säfte lemonade & juice

ENZO ALPIN Enzian-Kräuterlimonade <i>Gentian herbal lemonade</i>	0,33 l	€ 4,50
QUALITÄTSFRUCHTSÄFTE Südtiroler Bergapfelsaft aus dem Hause Kohl Apfel naturtrüb   Marille   Hollunder   Johannisbeere <i>Fruit juice: cloudy apple, apricot, elderberry, black currant</i>	0,25 l	€ 4,50
GELBER MUSKATELLER - TRAUBENSAFT Flein   Steiermark <i>Gelber Muskateller - Grape juice</i>	1/8 l	€ 4,50
TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0,2 l	€ 4,10
COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,33 l	€ 4,10

happy end

SALUD · PROST · SKÅL · SANTÉ · CIN CIN · ŞEREFİ · KANPAI