

# GEHEIME SPECEREY

# MENU

## spezialitäten vom weideschwein

aus eigener  
**ZUCHT**

### 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 [A] € 14,90

Delicious ham with horseradish and 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 [A]

Lardo - white bacon of lard with bread

3erlei Aufstriche € 7,50

[AIGID]

Spread served 3 ways with bread

## vorspeisen

### starters

Beef Tartare mit Brot und Butter [AIGIMIL] € 17,90

Beef tartare with bread and butter

Vitello Tonnato € 18,90

dünn geschnittenes Kalbfleisch

mit Thunfischsauce [CID]

Thinly sliced veal with tuna sauce

Thunfisch im Sesammantel € 17,90

auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN]

Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar

Eingelegte Rote Rüben € 14,90

mit Sauerrahm, Kren und Pinienkernen [GIH]

Pickled beetroot

with sour cream, horseradish and pine nuts

## 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 tomatoes, cucumber and sweet corn to choose with:

Feta Käse [G] € 14,00

Feta cheese

Maishendlbrust € 18,90

Corn-fed chicken breast

## gedeck

### cover

€ 3,50

## suppe

### soup

Tagessuppe [Ø]

€ 7,50

Soup of the day



## hauptspeisen

### mains

Schopfsteak mit Rosmarin-Kartoffeln und Speckbohnen; € 32,90

Feines, speziell marmoriertes, gereiftes Fleisch vom Weideschwein [G]

Neck steak from our own pasture pig

with rosemary potatoes and bacon beans;

fine, specially marbled and matured meat

Rosa gebratener Hirschrücken € 42,00

mit Edamame Püree und Jus [FIGIL]

Pink fried saddle of deer with edamame

puree and sauce

Geschmorte Rinderbacken mit € 29,90

Polenta und Karotten [GILIM]

Braised beef cheeks

with polenta and carrots

Wolfsbarschfilet € 27,90

dazu Fregola sarda, Gemüse, Parmesan

und Beurre blanc [AIDIGIO]

Sea bass fillet with fregola sarda,

vegetables, parmesan and beurre blanc sauce

## pasta fresca

### fresh pasta

Pasta Fresca € 19,90

mit Weideschweinragout [AICIO]

Fresh pasta with ragout from our pasture pig

Gnocchi mit Hokkaido Kürbis € 18,90

und Parmesan [G]

Pumpkin gnocchi with parmesan

mit Maishendlbrust [G] € 25,90

with corn-fed chicken breast

Cremiges Weissweinrisotto [G] € 18,90

Creamy white wine risotto

mit Garnelen [BIG] / with shrimps € 25,00



## 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

Crème Brûlée [CIG] € 9,50

Genießen Sie unsere kleine

Auswahl an Süßspeisen von Tartino € 9,50

Please choose from our daily selection

of desserts from Tartino

Mozartkugel [unsere eigene Kreation € 2,00

von der Konditorei Leimüller]

Our own creation of chocolate pralines

Praline aus dem Hause Spiegel € 2,00

[Oberschützen, Burgenland]

Chocolate pralines



## ortiz

### best quality fish from ortiz

»VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE« € 24,00

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch

aus dem Baskenland [D]

Finest white tuna belly fillet

from the Basque region

»BONITO DEL NORTE« € 12,40

Weißer Thunfisch in Olivenöl [D]

White tuna in olive oil

»SARDINAS A LA ANTIGUA« € 13,20

Sardinenfilets in Olivenöl [D]

Sardine fillets in olive oil

»LA GRAN ANCHOA A LA ANTIGUA« € 24,00

Sardellenfilets in Olivenöl extra virgin [D]

Anchovy fillets in extra virgin olive oil

## la brújula

### best quality fish from la brújula

»LB50 VENTRESCA € 24,00

DE BONITE DEL NORTE«

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D]

Finest white tuna belly fillets

»LB35 SARDINAS GUIADAS« € 13,50

Sardinen in Paprika-Tomatensauce [D]

Sardines in pepper,

tomato and olive sauce

»LB72 FILETES DE ANCHOA« € 24,00

Sardellenfilets in Olivenöl [D]

Anchovy fillets in olive oil

»LB142 FILETES DE CABALLA AL LIMON« € 13,50

Makrelenfilets in Olivenöl mit Zitrone [D]

Mackerel fillets in olive oil with lemon

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

BEVERAGES

## champagner, prosecco & co

### champagne, prosecco & co

PROSECCO EXTRA DRY DOC Follador, Treviso	1/8 l	€ 6,50
CUVÉE ROSÉ SPUMANTE Follador, Treviso	1/8 l	€ 6,90
CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE Henri Chauvet   Rilly	1/8 l	€ 13,80
APEROL MUSKATO Enzo Aperol, Grüner Veltliner, Soda		€ 8,50
LILLET SPRITZ		€ 7,90
APEROL SPRITZ VENEZIANO		€ 7,90
ALFRED WERMUT DRY	1/16 l	€ 6,10
SHERRY FINO	1/16 l	€ 6,10

my favourite drink  
is the next one



## 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 8 yo single malt whiskey	4 cl	€ 14,50
COGNAC LEYRAT X.O.		€ 12,00
COGNAC HENNESSY X.O.		€ 22,00
EDELBRÄNDE VOM BACHZELTER KURT KROISSL   OBERWANG		
APFELBRAND apple brandy		€ 5,50
TRAUBENKIRSCHBRAND [ELSBEERE] black cherry brandy		€ 7,00
WEICHSELBRAND sour cherry brandy		€ 5,50
KRANEWITT [WACHOLDER] juniper brandy		€ 5,50
ZWETSCHKE plum brandy		€ 5,50
BRÄNDE VOM HANS REISETBAUER KIRCHBERG		
REISETBAUER WILLIAMSBRINE Williams pear brandy		€ 8,50
REISETBAUER VOGELBEERE Rowan berry brandy		€ 11,50
REISETBAUER INGWER ginger brandy		€ 12,50

## kaffee

### coffee

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

## weisswein

### white wine

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof   Kremstal	1/8 l	€ 6,50
SAUVIGNON BLANC Hannes Sabathi   Südsteiermark	1/8 l	€ 6,90
CHARDONNAY BRÜNDLBACH SELECTION Josef & Jana Piriwe   Thermenregion	1/8 l	€ 8,90
ZIERFANDLER SPIEGEL MONOPOL »BIO« Johanneshof Reinisch   Thermenregion	1/8 l	€ 8,50

## rotwein

### red wine

BLAUFRÄNKISCH TRADITION DAC RESERVE Oscar Szemes   Pinkafeld	1/8 l	€ 6,50
PINOT NOIR HOFWEINGARTEN Paul Achs   Neusiedlersee	1/8 l	€ 6,70
ROERO RISERVA [NEBBIOLO] Casetta   Piemont	1/8 l	€ 7,50

## rosé

### rosé wine

ROSÉ CISTERCIEN Schloss Gobelsburg   Kamptal	1/8 l	€ 7,10
---	-------	--------

## bier

### beer

STIEGL SPEZIAL eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität »Stiegl Spezial« a full-bodied beer specialty	0,2 l 0,3 l	€ 3,50 € 4,50
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI Stiegl non-alcoholic	0,33 l	€ 4,50
FRANZISKANER WEISSBIER Wheat beer	0,33 l	€ 4,80
STIEGL GRAPEFRUIT RADLER Stiegl Grapefruit Radler   Shandy	0,33 l	€ 4,50
BRAUEREI STIEGLGUT WILDSHUT: BIO-PERLAGE Feinperlende, champagnerhaltige Kohlensäure Finely sparkling, champagne-rich carbonic acid	0,75 l	€ 36,00
SORTENSPIEL: Honigfarben perlende, feine Hopfentöne Classic beer taste, honey-colored, fine hop tones	0,25 l	€ 6,50
MALZREIGEN: Karamell, Kaffee & Schokolade am Gaumen Caramel, coffee & chocolate on the palate	0,25 l	€ 6,50
HOPFENHERZ: Strohfalten, elegant, hopfenfrische Nase Classic beer taste, straw-colored, elegant taste, hop-fresh	0,25 l	€ 6,50

## mineralwasser

### mineral water

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

## limonaden & säfte

### lemonade & juice

ENZO ALPIN Enzian-Kräuterlimonade Gentian herbal lemonade	0,33 l	€ 4,50
QUALITÄTSFRUCHTSÄFTE Südtiroler Bergapfelsaft aus dem Hause Kohl Apfel naturtrüb   Marille   Hollunder   Johannisbeere Fruit juice: cloudy apple, apricot, elderberry, black currant	0,25 l	€ 4,50
TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0,2 l	€ 4,10
COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,33 l	€ 4,10

SALUD · PROST · SKÅL · SANTÉ · CIN CIN · ŞEREFİE · KANPAI