

GEHEIME SPECERIEY

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 - zarter weißer Rückenspeck [A] € 8,50

Lardo - white bacon of lard with bread

3erlei Aufstriche [AIGID] € 7,50

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

Ceviche von der Lachsforelle [DINIO] € 16,90

Rainbow trout ceviche

Gebratene Pimientos **VEGAN** € 9,00

Fried pimientos

Quinoa »Gemüsegarten« [O] **VEGAN** € 14,90

Vegetable quinoa

salat

salad

Alle Salate servieren wir mit

Balsamico Dressing [MIO]

All salads served with balsamic dressing

Blattsalat **VEGAN** € 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 Ø [G] **VEGETARISCH** € 15,90

Feta cheese

Garnelen [B] € 20,50

Prawns

Rind € 19,90

Beef

gedeck

cover

€ 3,50

suppe

soup

Tagessuppe € 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] **GLUTENFREI** € 32,90

Neck steak from our own pasture pig with rosemary potatoes and bacon beans; fine, specially marbled and matured meat

Rinderfilet [180g] mit Kartoffelgratin, Austernpilzen und Portweinsauce [GILIO] **GLUTENFREI** € 38,90

Beef fillet with potato gratin, oyster mushrooms and port wine sauce

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel [AICIGILIO] € 26,90

Creamy veal goulash served with dumpling

1/2 Pfund Garnelen in pikantem Weissweinsud [BIGILIO] € 26,90

1/2 pound of prawns in spicy white wine stock

Gebratene Lachsforelle auf Fregola Sarda Pak Choi und Karotten-Wermutschaum [AIDIGILIO] € 27,90

Fried rainbow trout with fregola sarda pak choi and carrot vermouth foam

Gegrillte Melanzani auf Hummus und Pimientos [O] **VEGAN** **GLUTENFREI** € 19,50

Grilled aubergine on hummus and pimientos

pasta fresca

fresh pasta

Pasta Fresca mit Weideschweinragout [AICIO] € 19,90

Fresh pasta with ragout from our pasture pig

Pasta Fresca mit Garnelen [AIBIGILIO] € 24,50

Fresh pasta with prawns

Krustentier-Gnocchi mit Garnelen auf Wermutschaum [BIGILIO] **GLUTENFREI** € 28,00

Shellfish gnocchi with prawns on vermouth foam

Gnocchi mit Pilzen [G] **VEGETARISCH** **GLUTENFREI** € 19,50

Gnocchi with fungi

bon appétit

mesdames et messieurs

käse

cheese

Gereifter Käse € 16,50

aus dem »Tölzer Käsladen« [G]

Aged cheese platter »de France«

Comté | Kuhmilch | Hartkäse | Region Franche-Comté

Camembert de Normandie | Kuhmilch | Weichkäse | Region Normandie

Époisses | Kuhmilch | Weichkäse Rotkultur | Region Bourgogne

Sainte-Maure | Ziegenmilch | Weichkäse mit Asche | Region Loire

Perrail | Schafmilch | Weichkäse | Region Midi Pyrénées

Bleu d'Auvergne | Kuhmilch | Blauschimmel | Region Auvergne

dazu die passende weinbegleitung

wine pairing

3 Gläser à 5cl € 21,50

3 glasses à 5cl

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

von der Konditorei Leimüller] € 2,00

Our own creation of chocolate pralines

Praline aus dem Hause Spiegel € 2,00

[Oberschützen, Burgenland]

Chocolate pralines



aus der dose
from the can

also for take away

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 brújula

best quality fish from la brújula

»LB50 VENTRESCA DE BONITE DEL NORTE« € 24,00

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D]

Finest white tuna belly fillets

»LB35 SARDINAS GUIADAS« € 13,50

Sardinen in Paprika-Tomaten-

Olivensauce [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 |
| 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 <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 WILLIAMSBRINE <i>Williams pear brandy</i> | | € 8,50 |
| REISETBAUER VOGELBEERE <i>Rowan berry brandy</i> | | € 11,50 |
| REISETBAUER INGWER <i>ginger brandy</i> | | € 12,50 |

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 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 |

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 DONAUSCHOTTER Strobl Kirchberg am Wagram | 1/8 l | € 7,50 |
|--|-------|--------|

bier beer

| | | |
|---|----------------|------------------|
| STIEGL SPEZIAL eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität »Stiegl Spezial« a full-bodied beer specialty | 0,2 l 0,3 l | € 3,80 € 4,80 |
| STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI <i>Stiegl non-alcoholic</i> | 0,33 l | € 4,50 |
| STIEGL GRAPEFRUIT RADLER <i>Stiegl Grapefruit Radler Shandy</i> | 0,33 l | € 4,80 |
| FRANZISKANER WEISSBIER <i>Wheat beer</i> | 0,33 l | € 5,20 |
| BRAUEREI STIEGLGUT WILDSHUT: BIO-PERLAGE Feinperlende, champagnerhaltige Kohlensäure <i>Finely sparkling, 'champagne beer'</i> | 0,75 l | € 36,00 |
| SORTENSPIEL: Honigfarben perlende, feine Hopfentöne <i>Classic beer taste, honey-colored, fine hop tones</i> | 0,25 l | € 7,50 |
| MALZREIGEN: Karamell, Kaffee & Schokolade am Gaumen <i>Caramel, coffee & chocolate on the palate</i> | 0,25 l | € 7,50 |
| HOPFENHERZ: Strohfalten, elegant, hopfenfrische Nase <i>Classic beer taste, straw-colored, elegant taste, hop-fresh</i> | 0,25 l | € 7,50 |

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 | € 4,80 |
| 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 | € 4,80 |
| TONIC, GINGER ALE ODER BITTER LEMON | 0,2 l | € 4,50 |
| COCA COLA, COCA COLA ZERO | 0,33 l | € 4,10 |