

GEHEIME SPECEREY

MENU

spezialitäten vom weideschwein

aus eigener zucht

specialities from our own piggery

Gemischte Antipasti vom Weideschwein [O] € 17,50

Mixed antipasti from our pasture pigs: pickled vegetables, salami and delicious smoked bacon

Feiner Beinschinken mit Kren & Hausbrot [A] € 15,50

Delicious ham with horseradish and bread

Das Beste vom Weideschwein »unsere Empfehlung« € 17,50

The best of our own piggery

Fein geräucherter Speck nicht zu salzig € 14,50

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] € 18,90

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 € 18,90

auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN]

Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar

Ceviche von der Lachsforelle [DINIO] € 16,90

Salmon trout ceviche

Gebratene Pimientos [VEGAN] € 9,50

Fried pimientos

Burrata mit Cherrytomate [GIH] [VEGETARISCH] € 16,90

und Basilikumpesto

Burrata with cherry tomatoes & basil pesto

salat

salad

Alle Salate mit Balsamico Dressing serviert [MIO] € 5,50

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] € 16,50

Feta cheese

Garnelen [B] € 20,90

Prawns

Rind € 20,50

Beef

gedeck

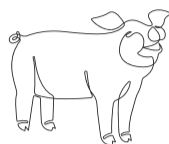
cover

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] € 33,90

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] € 39,90

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

Gebratener Pulpo € 29,90

mit Patatas Bravas und Pimientos [R]

Fried pulpo with patatas bravas and pimientos

1/2 Pfund Garnelen € 27,50

in pikantem Weissweinsud [BIGILIO]

1/2 pound of prawns in spicy white wine stock

Gebratene Lachsforelle auf € 28,90

Buchweizen-Wurzelgemüse Risotto und Wermutschaum [AIDIGILIO]

Fried salmon trout on buckwheat

root vegetable risotto

Gegrillte Melanzani auf Hummus € 19,50

und Pimientos [O] [VEGAN] [GLUTENFREI]

Grilled aubergine on hummus and pimientos

pasta fresca

fresh pasta

Pasta Fresca € 19,90

mit Weideschweinragout [AICIO]

Fresh pasta with ragout from our pasture pig

Pasta Fresca mit Garnelen [AIBIGILIO] € 24,50

Fresh pasta with prawns

Trüffel-Pasta in Sahnesauce [AICIG] € 29,90

Fresh truffle pasta in cream sauce

Pasta Fresca mit [AICIGIL] € 26,90

Rinderfiletstreifen in Whiskysahnesauce

Fresh pasta with beef fillet strips

in whiskey cream sauce

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

Gnocchi with fungi

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

Peraill | Schafmilch | Weichkäse | Region Midi Pyrénées

Bleu d'Auvergne | Kuhmilch | Blauschimmel | Region Auvergne

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 € 9,50

Auswahl an Süßspeisen von Tartino

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

aus der dose



also for take away

from the can

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 € 24,00

DE BONITO DEL NORTE«

Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D]

Finest white tuna belly fillets

»LB32 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA« € 13,50

Kleine Sardinen in Olivenöl [D]

Small sardines in olive oil

»LB141 FILETES DE CABALLA AHUMADOS« € 13,50

Geräucherte Makrelenfilets in Olivenöl [D]

Smoked mackerel 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

bon
appétit

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		€ 8,50
APEROL SPRITZ VENEZIANO		€ 8,50
LIMONCELLO SPRITZ		€ 9,50
ALFRED WERMUT DRY	1/16 l	€ 7,10
SHERRY FINO	1/16 l	€ 7,10

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
GELBER MUSKATELLER Nigl Kremstal	1/8 l	€ 7,50
RIESLING WOHRA Höllerer Kamptal	1/8 l	€ 6,90
CHARDONNAY BRÜNDLBACH SELECTION Josef & Jana Piriwe Thermenregion	1/8 l	€ 9,50

rotwein

red wine

BLAUFRÄNKISCH TRADITION DAC RESERVE Oscar Szemes Pinkafeld	1/8 l	€ 6,50
PINOT NOIR HOFWEINGARTEN Paul Achs Neusiedlersee	1/8 l	€ 6,90
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: Strohfarnen, 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