

# GEHEIME SPECERIEY

# 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

- Gebratene Pimientos [VEGAN] [GLUTENFREI] € 9,90  
*Fried pimientos*
- Beef Tartare mit Brot und Butter [AIGIML] € 19,50  
*Beef tartare with bread and butter*
- Thunfisch im Sesammantel auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN] € 19,50  
*Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar*
- Ceviche vom Saibling [DINIO] [GLUTENFREI] € 18,00  
*Char ceviche*
- Roastbeef mit Sauce Tartar [CIM] [GLUTENFREI] € 19,00  
*Roastbeef with sauce tartar*
- Paprika Carpaccio [G] [VEGETARISCH] [GLUTENFREI] € 18,00  
*Paprika carpaccio with marinated chickpeas & caramelized cream cheese*

## salat

### salad

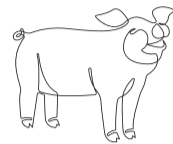
- Alle Salate mit Balsamico Dressing serviert [MIO] € 5,90  
*All salads served with balsamic dressing*
- Kleiner Blattsalat [VEGAN] € 5,90  
*Small green salad*
- Kleiner gemischter Salat [VEGAN] € 6,50  
*Small mixed salad*
- Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Mais, wahlweise mit:  
*Green salad with tomatoes, cucumber and sweet corn to choose with:*
- Feta-Käse [G] [VEGETARISCH] € 16,90  
*Feta cheese*
- Garnelen [B] € 20,90  
*Prawns*
- Rind € 20,50  
*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] € 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] € 40,90  
*Beef fillet with potato gratin, oyster mushrooms and port wine sauce*
- Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel [AICIGILIO] € 27,50  
*Cream of veal goulash with dumplings*
- Gebratener Pulpo [GLUTENFREI] € 30,90  
mit Speck - Rosenkohl [GIR]  
*Fried pulpo with bacon and brussel sprouts*
- 1/2 Pfund Garnelen in pikantem Weissweinsud [BIGILIO] € 27,90  
*1/2 pound of prawns in spicy white wine stock*
- Gebratene Saibling mit Lardo auf sautierten Erbsen und Linsen [AIDIGIO] € 29,50  
*Fried char with lardo on sautéed peas and lentils*
- Gegrillte Melanzani auf Hummus und Pimientos [O] [VEGAN] [GLUTENFREI] € 20,50  
*Grilled aubergine on hummus and pimientos*
- pasta fresca fresh pasta
- Pasta Fresca mit Weideschweinragout [AICIO] € 20,90  
*Fresh pasta with ragout from our pasture pig*
- Pasta Fresca mit Garnelen in Weisswein und Knoblauch [AIBIGILIO] € 24,90  
*Fresh pasta with prawns in white wine & garlic*
- Gnocchi in Gorgonzolasauce mit geschmorter Birne und karamelierten Walnüssen [GIH] [VEGETARISCH] € 22,90  
*Gnocchi with Gorgonzola sauce, pear and caramelized walnuts*

## käse cheese

Gereifter Käse aus dem »Tölzer Käsladen« [G] € 16,50  
*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  
Pérail | Schafmilch | Weichkäse | Region Midi Pyrénées  
Bleu d'Auvergne | Kuhmilch | Blauschimmel | Region Auvergne  
Je nach Verfügbarkeit | according to availability

## nachspeise dessert

- Crème Brûlée [CID] € 9,50
- Dessert € 9,50  
Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl an Süßspeisen  
*We will happily inform you about our daily dessert selection*
- Mozartkugel [unsere eigene Kreation von der Konditorei Leimüller] € 2,00  
*Our own creation of chocolate pralines*
- Praline aus dem Hause Spiegel [Oberschützen, Burgenland] € 2,00  
*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 brújula

### best quality fish from la brújula

- »LB50 VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE« € 24,00  
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   Rilley	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 2cl

### digestif

GRAPPA GIARE CHARDONNAY		€ 10,50
GRAPPA GIARE GEWÜRZTRAMINER		€ 7,50
NONINO GRAPPA MOSCATO		€ 5,50
FORNACE GRAPPA DI BRUNELLO		€ 6,50
BERTA TRE SOLI TRE		€ 12,50
KURT ANGERER MARILLENBRAND <i>apricot Brandy aged 18 y</i>	2 cl	€ 10,50
EDELBRÄNDE VOM BACHZELTER KURT KROISSL   OBERWANG		€ 8,50
APFELBRAND <i>apple brandy</i>		€ 11,50
TRAUBENKIRSCHBRAND [ELSBEERE] <i>black cherry brandy</i>		€ 12,50
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 WILLIAMSBIRNE <i>Williams pear brandy</i>		€ 8,50
REISETBAUER VOGELBEERE <i>Rowan berry brandy</i>		€ 11,50
REISETBAUER MARILLE <i>apricot brandy</i>		€ 12,50
RON JOHAN DARK RUM <i>by David Gölles</i>	4 cl	€ 8,50
PLANTATION BARBADOS X.O. RUM	4 cl	€ 14,50
BAS ARMAGNAC <i>LES COMTES DE CADIGNAN VSOP</i>	4 cl	€ 11,590
COGNAC LEYRAT X.O.		€ 12,00
COGNAC HENNESSY X.O.		€ 22,00
GUGLHOF TAUERNROGG 10Y SINGLE CASK WHISKEY <i>10 yo single cask whiskey</i>	4 cl	€ 19,50

## weisswein

### white wine

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof   Kremstal	1/8 l	€ 6,50
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 speciality	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 &amp; 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

## 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