

GEHEIME SPECERIEY

MENU

spezialitäten vom weideschwein

aus eigener zucht

specialities from our own piggery

Gemischte Antipasti vom Weideschwein [O]	€ 17,50
<i>Mixed antipasti from our pasture pigs: pickled vegetables, salami and delicious smoked bacon</i>	
Feiner Beinschinken mit Kren & Hausbrot [A]	€ 15,50
<i>Delicious ham with horseradish and bread</i>	
Das Beste vom Weideschwein »unsere Empfehlung«	€ 17,50
<i>The best of our own piggery</i>	
Fein geräucherter Speck nicht zu salzig	€ 14,50
<i>Delicious smoked bacon</i>	
Lardo - zarter weißer Rückenspeck [A]	€ 8,50
<i>Lardo - white bacon of lard with bread</i>	
2erlei Aufstriche [AIGID]	€ 6,50
<i>Spread served 2 ways with bread</i>	

vorspeisen

starters

Gebratene Pimientos [VEGAN] [GLUTENFREI]	€ 9,90
<i>Fried pimientos</i>	
Beef Tartare mit Brot und Butter [AIGIMIL]	€ 19,90
<i>Beef tartare with bread and butter</i>	
Thunfisch im Sesammantel [GLUTENFREI] auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN]	€ 20,50
<i>Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar</i>	
Ceviche vom Saibling [DINIO] [GLUTENFREI]	€ 18,00
<i>Char ceviche</i>	
Vitello Tonnato [CIM] [GLUTENFREI]	€ 19,50
<i>Boiled veal in a tuna fish sauce</i>	
Roastbeef mit Sauce Tartar [CIM] [GLUTENFREI]	€ 19,00
<i>Roastbeef with sauce tartar</i>	
Burrata [GLUTENFREI] [VEGETARISCH] mit Cherrytomate und Basilikumpesto [GIH]	€ 17,50
<i>Burrata with cherry tomatoes & basil pesto</i>	

salat

salad

Alle Salate mit Balsamico Dressing serviert [MIO]	
<i>All salads served with balsamic dressing</i>	
Kleiner Blattsalat [VEGAN]	€ 5,90
<i>Small green salad</i>	
Kleiner gemischter Salat [VEGAN]	€ 6,50
<i>Small mixed salad</i>	
Blattsalat mit Tomate, Gurke und Mais, wahlweise mit:	
<i>Green salad with tomatoes, cucumber and sweet corn to choose with:</i>	
Feta-Käse Ø [G] [VEGETARISCH]	€ 16,90
<i>Feta cheese</i>	
Garnelen [B]	€ 20,90
<i>Prawns</i>	
Rind	€ 20,50
<i>Beef</i>	

gedeck cover

suppe soup

Tagessuppe	€ 7,50
<i>Soup of the day</i>	



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

Schweinefilet mit Rosmarin-Kartoffeln und Speckbohnen [G] [GLUTENFREI]	€ 35,90
<i>Pork fillet from our own pasture pig with rosemary potatoes and bacon beans</i>	
BIO Pinzgauer Rinderfilet [180g] mit Kartoffelgratin, Austernpilzen und Portweinsauce [GILIO] [GLUTENFREI]	€ 42,90
<i>Organic beef fillet with potato gratin, oyster mushrooms and port wine sauce</i>	
BIO Pinzgauer Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel [AICIGILIO]	€ 27,90
<i>Organic cream of veal goulash with dumpling</i>	
1/2 Pfund Garnelen in pikantem Weissweinsud [BIGILIO] [GLUTENFREI]	€ 27,90
<i>1/2 pound of prawns in spicy white wine stock</i>	
Gebratene Lachsforelle auf Buchweizen-Wurzelgemüserisotto und Wermutschaum [AIDIGILIO]	€ 29,50
<i>Fried salmon trout on buckwheat root vegetable risotto and vermouth foam</i>	
Gebratener Pulpo mit Patatas Bravas und Pimientos [R] [GLUTENFREI]	€ 31,90
<i>Fried pulpo with patatas bravas and pimientos</i>	
Gegrillte Melanzani auf Hummus und Pimientos [O] [VEGAN] [GLUTENFREI]	€ 20,50
<i>Grilled aubergines on hummus and pimientos</i>	

pasta fresca fresh pasta


Pasta Fresca mit Wildschweinragout [AICIO]	€ 20,90
<i>Fresh pasta with ragout from wild boar</i>	
Pasta Fresca mit Garnelen in Weissweinsauce & Knoblauch [AIBIGILIO]	€ 24,90
<i>Fresh pasta with prawns in white wine sauce & garlic</i>	
Gnocchi in Gorgonzolasauce mit geschmorter Birne und karamellisierten Walnüssen [GIH] [VEGETARISCH]	€ 22,90
<i>Gnocchi with Gorgonzola sauce, pear and caramelized walnuts</i>	

käse cheese

Gereifter Käse aus dem »Tölzer Käsladen« [G]	€ 17,50
<i>Aged cheese platter »de France«</i>	
Comté Kuhmilch Hartkäse Region Franche-Comté Camembert de Normandie Kuhmilch Weichkäse Region Normandie Sainte-Maure Ziegenmilch Weichkäse mit Asche Region Loire 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 <i>We'd be happy to inform you about our daily dessert selection</i>	
Mozartkugel [unsere eigene Kreation von der Konditorei Leimüller]	€ 2,00
<i>Our own creation of chocolate pralines</i>	
Praline aus dem Hause Spiegel [Oberschützen, Burgenland]	€ 2,00
<i>Chocolate pralines</i>	



aus der dose
from the can

also for take away

»spanische fischspezialitäten aus dem kantabrischen meer«

ortiz

best quality fish from ortiz

»VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE«	€ 24,00
Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch aus dem Baskenland [D] <i>Finest white tuna belly fillet from the Basque region</i>	
»BONITO DEL NORTE«	€ 12,40
Weißer Thunfisch in Olivenöl [D] <i>White tuna in olive oil</i>	
»SARDINAS A LA ANTIGUA«	€ 13,20
Sardinenfilets in Olivenöl [D] <i>Sardine fillets in olive oil</i>	
»ANCHOAS«	€ 13,20
Sardellen in Olivenöl [D] <i>Anchovies in olive oil</i>	

la brújula

best quality fish from la brújula

»LB50 VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE«	€ 24,00
Feinste Bauchfilets vom weißen Thunfisch [D] <i>Finest white tuna belly fillets</i>	

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		€ 9,50
APEROL SPRITZ VENEZIANO		€ 9,50
LIMONCELLO SPRITZ		€ 9,50
ALFRED WERMUT DRY	5 cl	€ 7,50
SHERRY FINO	5 cl	€ 7,50

my favourite drink
is the next one



digestif 2cl digestif

GRAPPA GIARE CHARDONNAY		€ 10,50
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>		€ 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 WILLIAMSBRINE <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 Göllés</i>	4 cl	€ 8,50
PLANTATION BARBADOS X.O. RUM	4 cl	€ 14,50
BAS ARMAGNAC <i>Les Comtes de Cadignan V.S.O.P.</i>	4 cl	€ 11,590
COGNAC LEYRAT X.O.		€ 12,00
COGNAC HENNESSY X.O.		€ 22,00
OBAN <i>14 yo single malt Scotch Whisky</i>	4 cl	€ 15,50
GUGLHOF TAUERNROGG 10Y SINGLE CASK WHISKEY <i>10 yo single cask whiskey</i>	4 cl	€ 19,50

weisswein [O] white wine

GRÜNER VELTLINER HOCHTERRASSEN Salomon Undhof Kremstal	1/8 l	€ 6,50
GELBER MUSKATELLER MITZI Gross & Gross Südsteiermark	1/8 l	€ 7,20
CHARDONNAY BRÜNDLBACH SELECTION Josef & Jana Piriwe Thermenregion	1/8 l	€ 9,50

rotwein [O] 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
PAN DEL CUCCO [MONTEPULCIANO] Tenuta Priori & Galdelli Rosaro [IT]	1/8 l	€ 7,50

rosé [O] rosé wine

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

bier [A] 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 & chocolate on the palate</i>	0,25 l	€ 7,50
HOPFENHERZ: Strohfarben, 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