

# GEHEIME SPECEREY

# MENU

## spezialitäten vom weideschwein

aus eigener zucht

### specialities from our own piggery

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gemischte Antipasti vom Weideschwein [O]                                                     | € 19,50 |
| Mixed antipasti from our pasture pigs: pickled vegetables, salami and delicious smoked bacon |         |
| Feiner Beinschinken mit Kren & Hausbrot [A]                                                  | € 15,90 |
| Delicious ham with horseradish and bread                                                     |         |
| Das Beste vom Weideschwein »unsere Empfehlung«                                               | € 19,50 |
| The best of our own piggery                                                                  |         |
| Fein geräucherter Speck nicht zu salzig                                                      | € 14,90 |
| Delicious smoked bacon                                                                       |         |
| Lardo - zarter weißer Rückenspeck [A]                                                        | € 8,90  |
| Lardo - white bacon of lard with bread                                                       |         |
| 2erlei Aufstriche [AIGID]                                                                    | € 6,50  |
| Spread served 2 ways with bread                                                              |         |

## vorspeisen

### starters

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratene Pimientos [VEGAN][GLUTENFREI]                                     | € 9,90  |
| Fried pimientos                                                             |         |
| Beef Tartare mit Brot und Butter [AIGIMIL]                                  | € 20,50 |
| Beef tartare with bread and butter                                          |         |
| Thunfisch im Sesammantel [GLUTENFREI] auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN]      | € 21,50 |
| Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar                               |         |
| Ceviche [GLUTENFREI] vom Saibling [DINIO]                                   | € 18,00 |
| Char ceviche                                                                |         |
| Vitello Tonnato [CIM][GLUTENFREI]                                           | € 19,90 |
| Boiled veal in a tuna fish sauce                                            |         |
| Burrata [GLUTENFREI][VEGETARISCH] mit Cherrytomate und Basilikumpesto [GIH] | € 17,90 |
| Burrata with cherry tomatoes & basil pesto                                  |         |

## salat

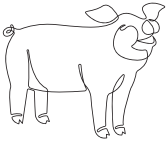
### salad

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Alle Salate mit Balsamico Dressing serviert [MIO]                  |         |
| 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 Tomate, Gurke und Mais, wahlweise mit:              |         |
| Green salad with tomatoes, cucumber and sweet corn to choose with: |         |
| Feta-Käse Ø [G][VEGETARISCH]                                       | € 16,90 |
| Feta cheese                                                        |         |
| Garnelen [B]                                                       | € 21,50 |
| Prawns                                                             |         |
| Rind                                                               | € 20,90 |
| Beef                                                               |         |

## 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 (speziell marmoriertes, gereiftes Fleisch vom Weideschwein) mit Rosmarin-Kartoffeln und Speckbohnen [G][GLUTENFREI] | € 35,90 |
| Pork fillet from our own pasture pig with rosemary potatoes and bacon beans                                                     |         |
| BIO Pinzgauer Rinderfilet [180g] mit Kartoffelgratin, Austernpilzen und Portweinsauce [GILIO][GLUTENFREI]                       | € 44,90 |
| Organic beef fillet with potato gratin, oyster mushrooms and port wine sauce                                                    |         |
| 1/2 Pfund Garnelen in pikantem Weissweinsud [BIGILIO][GLUTENFREI]                                                               | € 28,90 |
| 1/2 pound of prawns in spicy white wine stock                                                                                   |         |
| Gebratene Lachsforelle mit Mediterranem Gemüse [AIDIGILIO]                                                                      | € 29,90 |
| Fried salmon trout with Mediterranean vegetables                                                                                |         |
| Gebratener Pulpo mit Patatas Bravas und Pimientos [R][GLUTENFREI]                                                               | € 33,90 |
| Fried pulpo with patatas bravas and pimientos                                                                                   |         |
| Gegrillte Melanzani auf Hummus und Pimientos [O][VEGAN][GLUTENFREI]                                                             | € 20,90 |
| Grilled aubergines on hummus and pimientos                                                                                      |         |

## pasta fresca

### fresh pasta

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pasta Fresca mit Weideschweinragout [AICIO]                                                        | € 21,90 |
| Fresh pasta with ragout from our own breeding                                                      |         |
| Pasta Fresca mit Garnelen in Weissweinsauce & Knoblauch [AIBIGILIO]                                | € 25,50 |
| Fresh pasta with prawns in white wine sauce & garlic                                               |         |
| Trüffel-Pasta in Sahnesauce [AICIG]                                                                | € 31,90 |
| Truffle pasta in creamy sauce                                                                      |         |
| Pasta Fresca mit Bio Rinderfiletstreifen in Whisky-Sahnesauce [AICIGIL]                            | € 28,50 |
| Fresh pasta with beef fillet stripes in whisky cream sauce                                         |         |
| Gnocchi in Gorgonzolasauce mit geschmorter Birne und karamellisierten Walnüssen [GIH][VEGETARISCH] | € 23,50 |
| Gnocchi with Gorgonzola sauce, pear and caramelized walnuts                                        |         |

## käse

### cheese

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Gereifter Käse aus dem »Tölzer Käsladen« [G]                     | € 17,50 |
| Aged cheese platter »de France«                                  |         |
| 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

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Dessert des Tages                                                   | € 9,50 |
| Dessert of the day                                                  |        |
| Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl an Süßspeisen |        |
| We'd be happy to 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                                                  |        |



### 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] |         |
| 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                                    |         |
| »ANCHOAS«                                                       | € 13,20 |
| Sardellen in Olivenöl [D]                                       |         |
| Anchovies in olive oil                                          |         |

## gedeck

### cover

bon  
appétit

GETRÄNKE

GEHEIME SPECEREY

digestif 2d

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<br>MARILLENBRAND<br><i>apricot Brandy aged 18 y</i> | € 10,50 |
| EDELBRÄNDE VOM BACHZELTER<br>KURT KROISSL   OBERWANG             | € 8,50  |
| APFELBRAND<br><i>apple brandy</i>                                | € 11,50 |
| TRAUBENKIRSCHBRAND<br>[ELSBEERE]<br><i>black cherry brandy</i>   | € 12,50 |
| WEICHSELBRAND<br><i>sour cherry brandy</i>                       | € 5,50  |
| KRANEWITT [WACHOLDER]<br><i>juniper brandy</i>                   | € 5,50  |
| ZWETSCHKE<br><i>plum brandy</i>                                  | € 5,50  |
| BRÄNDE VOM HANS REISETBAUER<br>KIRCHBERG                         |         |

|                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| REISETBAUER WILLIAMSBIRNE<br><i>Williams pear brandy</i>                             | € 8,50       |
| REISETBAUER VOGELBEERE<br><i>Rowan berry brandy</i>                                  | € 11,50      |
| REISETBAUER MARILLE<br><i>apricot brandy</i>                                         | € 12,50      |
| RON JOHAN DARK RUM<br><i>by David Gölles</i>                                         | 4 cl € 8,50  |
| PLANTATION BARBADOS<br>X.O. RUM                                                      | 4 cl € 14,50 |
| COGNAC LEYRAT X.O.                                                                   | € 12,00      |
| COGNAC HENNESSY X.O.                                                                 | € 22,00      |
| OBAN<br><i>14 yo single malt Scotch Whisky</i>                                       | 4 cl € 15,50 |
| GUGLHOF<br>TAUERNROGG 10Y<br>SINGLE CASK WHISKEY<br><i>10 yo single cask whiskey</i> | 4 cl € 19,50 |

APERITIF

»let the  
good times  
begin«

|                                                                                                                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| NEGRONI SBAGLIATO                                                                                                                                                    | € 13,90     |
| NEGRONI                                                                                                                                                              | € 17,90     |
| ESPRESSO MARTINI                                                                                                                                                     | € 12,50     |
| APEROL SPRITZ VENEZIANO                                                                                                                                              | € 9,50      |
| LIMONCELLO SPRITZ                                                                                                                                                    | € 9,50      |
| LE TRIBUTE GIN TONIC                                                                                                                                                 | € 14,00     |
| LILLET SPRITZ                                                                                                                                                        | € 9,50      |
| ALFRED WERMUT DRY                                                                                                                                                    | 5 cl € 7,50 |
| SHERRY FINO                                                                                                                                                          | 5 cl € 7,50 |
| DOLCE SPRITZ<br>Orangen-Rhabarber Destillat mit Tonic -<br>Rebels 0,0% [alkoholfrei]<br><i>Orange-rhubarb distillate with tonic -<br/>Rebels 0.0% [alcohol-free]</i> | € 8,90      |
| BLANC ZERO<br>versekteter Verjus -<br>Müller Elements [alkoholfrei]<br><i>Sparkling Verjus -<br/>Mueller Elements [alcohol-free]</i>                                 | € 8,90      |

mineralwasser

mineral water

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| RÖMERQUELLE               | 0,33 l | € 3,80 |
| prickelnd oder still      | 0,75 l | € 7,00 |
| <i>sparkling or still</i> |        |        |

limonaden & säfte

lemonade & juice

|                                                                                                                                                                                       |                |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| HAUSGEMACHTE LIMONADE<br>AUS DER<br>BOOTLEGGERS MANUFAKTUR<br>aufgespritzt mit Leitungswasser<br>aufgespritzt mit Soda<br><i>Homemade lemonade mixed<br/>with still water or soda</i> | 0,5 l<br>0,5 l | € 6,50<br>€ 7,50 |
| QUALITÄTSFRUCHTSÄFTE<br>Südtiroler Bergapfelsaft<br>aus dem Hause Kohl<br>Apfel Rouge   Hollunder<br><i>Fruit juice: apple rouge or elderberry</i>                                    | 0,25 l         | € 4,80           |
| LE TRIBUTE TONIC WATER                                                                                                                                                                | 0,2 l          | € 5,50           |
| GINGER ALE                                                                                                                                                                            | 0,2 l          | € 4,50           |
| BITTER LEMON                                                                                                                                                                          | 0,2 l          | € 4,50           |
| COCA COLA                                                                                                                                                                             | 0,33 l         | € 4,10           |
| COCA COLA ZERO                                                                                                                                                                        | 0,33 l         | € 4,10           |

kaffee

coffee

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| ESPRESSO<br><i>espresso</i>                        | € 3,60 |
| DOPPELTER ESPRESSO<br><i>double espresso</i>       | € 5,20 |
| VERLÄNGERTER<br><i>regular coffee</i>              | € 4,10 |
| CAPPUCCINO [G]<br><i>espresso with frothy milk</i> | € 4,90 |

champagner & prosecco [O]

champagne & prosecco

|                                                                                      |       |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| PROSECCO EXTRA DRY DOC<br>Follador, Treviso                                          | 1/8 l | € 6,90  |
| CUVÉE ROSÉ SPUMANTE<br>Follador, Treviso                                             | 1/8 l | € 7,50  |
| CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE<br>Henri Chauvet   Rilly                                     | 1/8 l | € 15,50 |
| GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC<br>RIED HOLZPOINT<br>Christian Wallig   Weinviertel | 1/8 l | € 6,50  |
| GELBER MUSKATELLER MITZI<br>Gross & Gross   Südsteiermark                            | 1/8 l | € 7,20  |
| CHARDONNAY BADENER BERG<br>Leo Aumann   Traiskirchen                                 | 1/8 l | € 7,90  |
| LA PETITE ROBE BLANCHE 2024<br>Domaine Fontavin   Rhône [FR]                         | 1/8 l | € 8,20  |

rotwein [O]

red wine

|                                                                         |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| BLAUFRÄNKISCH TRADITION DAC RESERVE<br>Oscar Szemes   Pinkafeld         | 1/8 l | € 6,90 |
| PINOT NOIR HOFWEINGARTEN<br>Paul Achs   Neusiedlersee                   | 1/8 l | € 6,90 |
| PAN DEL CUCCO [MONTEPULCIANO]<br>Tenuta Priori & Galdelli   Rosaro [IT] | 1/8 l | € 7,50 |

|                                                                    |       |        |
|--------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| VACQUEYRAS IL ÉTAIT UNE FOIS 2023<br>Domaine Fontavin   Rhône [FR] | 1/8 l | € 9,50 |
|--------------------------------------------------------------------|-------|--------|

rosé [O]

rosé wine

|                                                                      |       |        |
|----------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| ROSALIA DAC ROSÉ KLASSIK 2024<br>Schandl's Weingut Pöttelsdorf   BGL | 1/8 l | € 7,20 |
|----------------------------------------------------------------------|-------|--------|

bier [A]

beer

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

my favourite drink  
is the next one



ALLERGEN LABELLING  
ACCORDING TO THE ALLERGEN  
INFORMATION BGBl II 175/2014  
[A] CONTAINS GLUTEN | [O] SULFITE