

# GEHEIME SPECEREY

# MENU

## exquisit

### Störkaviar [10g Dose] mit Frischkäse und Blinis [AIDIG]

Sturgeon caviar [10g can]  
with cream cheese and blinis

€ 48,00

### Irische Felsenauster

[R] **GLUTENFREI**

Irish rock oyster  
€ 5,90 pro Stück

## spezialitäten vom weideschwein aus eigener zucht

### specialities from our own piggery

Gemischte Antipasti vom Weideschwein [O] € 19,90

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

Feiner Beinschinken mit Kren & Hausbrot [A] € 16,90

Delicious ham with horseradish and bread

Das Beste vom Weideschwein »unsere Empfehlung« € 19,90

The best of our own piggery

Fein geräucherter Speck nicht zu salzig € 15,50

Delicious smoked bacon

Lardo - zarter weißer Rückenspeck [A] € 9,50

Lardo - white bacon of lard with bread

2erlei Aufstriche [AIGID] € 7,50

Spread served 2 ways with bread

## vorspeisen

### starters

Beef Tartare mit Eigelbcreme und

Senfkaviar [AIGIMIL] **GLUTENFREI**

Beef tartare with egg yolk cream and  
mustard caviar

#### WAHLWEISE MIT:

#### OPTIONALLY WITH:

Brot

Bread

€ 21,50

Getrüffeltem Kartoffelpüree € 24,90

Truffled mashed potatoes

Ceviche vom Wolfsbarsch mit eingelegten Zwiebeln & Currysud [DIL] € 21,90

Sea bass ceviche with  
pickled onions and curry broth

Thunfisch im Sesammantel auf Avocado-Mango-Tartar [CIDIN] **GLUTENFREI** € 24,90

Tuna fillet in sesame on avocado mango tartar

Vitello Tonnato [CIDIM] **GLUTENFREI** € 20,50

Boiled veal in a tuna fish sauce

## salat

### salad

Alle Salate mit Balsamico Dressing serviert [MIO]

All salads served with balsamic dressing

**GLUTENFREI VEGAN**

Kleiner Blattsalat **VEGAN** € 5,90

Small green salad

Kleiner gemischter Salat **VEGAN** € 6,50

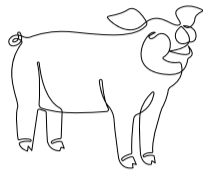
Small mixed salad

## suppe

### soup

Tagessuppe € 7,50

Soup of the day



## unsere weideschweine

aus eigener Zucht seit 2011  
werden ganzjährig  
im Freien gehalten.

## hauptspeisen

### mains

Schopfsteak (speziell marmoriertes, gereiftes Fleisch vom Weideschwein) mit € 35,90

Rosmarin-Kartoffeln und Speckbohnen [G] **GLUTENFREI**

Neck steak from our own pasture pig  
with rosemary potatoes and bacon beans

BIO Pinzgauer Rinderfilet [200g] € 35,00

mit Portweinjus [ALIO]

Organic beef fillet [200g] with port wine jus

#### pimp your steak

Garnelen [D]

pro Stk. € 3

shrimps

#### BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

#### PLEASE SELECT YOUR SIDE DISHES:

Trüffel Gnocchi in Sahnesauce [G] € 7,50

Truffle gnocchi in cream sauce

Rosmarinkartoffeln [G] € 5,50

Rosemary potatoes

Gebratenes mediterranes Gemüse [G] € 6,50

Roasted Mediterranean vegetables

Speckbohnen [G] € 5,50

Bacon beans

Kalbsrahmgulasch € 29,90

mit Serviettenknödel [AICIGILIO]

Creamy veal goulash with bread dumplings

1/2 Pfund Garnelen € 28,90

in pikantem Weissweinsud [BIGILIO] **GLUTENFREI**

1/2 pound of prawns in spicy white wine stock

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit € 28,90

Sellerie-Kartoffelgratin, Saisongemüse &

Kräuter-Beurre-Blanc [DIGILIO]

Pan-fried sea bass fillet with celery, potato gratin,

seasonal vegetables and herbal beurre blanc

## pasta fresca

### fresh pasta

Pasta Fresca € 22,90

mit Weideschweinragout [AICILIO]

Fresh pasta with ragout from our own breeding

Pasta Fresca mit Garnelen € 26,90

in Weissweinsauce & Knoblauch [AIBIGILIO]

Fresh pasta with prawns in

white wine sauce & garlic

Gebratene Gnocchi € 24,90

mit mediterranem Spargel, Tomate,

Lauch und Rucola **GLUTENFREI VEGAN**

Fried gnocchi with Mediterranean

asparagus, tomato, leek and arugula

## käse

### cheese

Gereifter Käse € 17,50

aus dem »Tölzer Käsladen« [G]

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 € 2,00

[Oberschützen, Burgenland]

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

€ 4,90

# bon appétit

LES MEDAMES ET MESSIEURS

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 -

# GETRÄNKE

# GEHEIME SPECEREY

## digestif 2d digestif

GRAPPA GIARE CHARDONNAY	€ 10,50
NONINO GRAPPA MOSCATO	€ 7,50
FORNACE GRAPPA DI BRUNELLO	€ 6,50
BERTA TRE SOLI TRE	€ 12,50
KURT ANGERER MARILLENBRAND <i>apricot Brandy aged 18 y</i>	€ 12,50
EDELBRÄNDE VOM BACHZELTER KURT KROISSL   OBERWANG	
APFELBRAND <i>apple brandy</i>	€ 11,50
TRAUBENKIRSCHBRAND [ELSBEERE] <i>black cherry brandy</i>	€ 12,50
WEICHELBRAND <i>sour cherry brandy</i>	€ 7,50
KRANEWITT [WACHOLDER] <i>juniper brandy</i>	€ 7,50
ZWETSCHKE <i>plum brandy</i>	€ 7,50
BRÄNDE VOM HANS REISETBAUER KIRCHBERG	
REISETBAUER WILLIAMSBRINE <i>Williams pear brandy</i>	€ 14,50
REISETBAUER VOGELBEERE <i>Rowan berry brandy</i>	€ 19,90
REISETBAUER MARILLE <i>apricot brandy</i>	€ 14,50
RON JOHAN DARK RUM <i>by David Göllés</i>	4 cl € 12,50
PLANTATION BARBADOS X.O. RUM	4 cl € 18,50
COGNAC LEYRAT X.O.	€ 14,50
COGNAC HENNESSY X.O.	€ 24,00
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

## APERITIF

»let the  
good times  
begin«

NEGRONI SBAGLIATO	€ 13,90
NEGRONI	€ 17,90
ESPRESSO MARTINI	€ 12,50
APEROL SPRITZ VENEZIANO	€ 9,50
LE TRIBUTE GIN TONIC	€ 14,00
ELENA WERMUT DI TORINO ROSSO	5 cl € 7,50
ALFRED WERMUT DRY	5 cl € 7,50
SHERRY FINO	5 cl € 7,50
DOLCE SPRITZ Orangen-Rhabarber Destillat mit Tonic - Rebels 0,0% [alkoholfrei] <i>Orange-rhubarb distillate with tonic - Rebels 0.0% [alcohol-free]</i>	€ 8,90
BLANC ZERO versekteter Verjus - Müller Elements [alkoholfrei] <i>Sparkling Verjus - Mueller Elements [alcohol-free]</i>	€ 8,90
UNDONE NO. 2 NOT GIN [alkoholfrei] <i>[alcohol-free]</i>	€ 14,00

## 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 AUS DER BOOTLEGGERS MANUFAKTUR aufgespritzt mit Leitungswasser	0,5 l	€ 6,50
aufgespritzt mit Soda	0,5 l	€ 7,50
<i>Homemade lemonade mixed with still water or soda</i>		
QUALITÄTSFRUCHTSÄFTE Südtiroler Bergapfelsaft aus dem Hause Kohl Apfel Rouge   Hollunder <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	€ 4,80
BITTER LEMON	0,2 l	€ 4,80
COCA COLA	0,33 l	€ 4,50
COCA COLA ZERO	0,33 l	€ 4,50

## kaffee coffee

ESPRESSO <i>espresso</i>	€ 3,90
DOPPELTER ESPRESSO <i>double espresso</i>	€ 5,40
VERLÄNGERTER <i>regular coffee</i>	€ 4,50
CAPPUCCINO [G] <i>espresso with frothy milk</i>	€ 5,10

## champagner & prosecco [O] champagne & prosecco

PROSECCO EXTRA DRY DOC Follador, Treviso	1/8 l	€ 6,90
CUVÉE ROSÉ SPUMANTE Follador, Treviso	1/8 l	€ 7,50
CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE Henri Chauvet   Rilly	1/8 l	€ 15,50

## weisswein [O] white wine

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC RIED HOLZPOINT Christian Wallig   Weinviertel	1/8 l	€ 6,50
LA PETITE ROBE BLANCHE Domaine Fontavin   Côtes du Rhône	1/8 l	€ 7,20
CHARDONNAY BADENER BERG Leo Aumann   Traiskirchen	1/8 l	€ 7,90
GRAUER BURGUNDER Gschweicher   Ried Gebirg   Niederösterreich	1/8 l	€ 7,10

## rotwein [O] red wine

BLAUFRÄNKISCH TRADITION DAC RESERVE Oscar Szemes   Pinkafeld	1/8 l	€ 6,90
PAN DEL CUCCO [MONTEPULCIANO] Tenuta Priori & Galdelli   Rosaro [IT]	1/8 l	€ 7,50
VACQUEYRAS IL ÉTAIT UNE FOIS Domaine Fontavin   Rhône [FR]	1/8 l	€ 9,50

## rosé [O] rosé wine

ROSÉ HOFWERK Müller   Kremstal	1/8 l	€ 7,20
-----------------------------------	-------	--------

## bier [A] beer

STIEGL SPEZIAL eine vollmundige, gehaltvolle Bierspezialität »Stiegl Spezial« a full-bodied beer speciality	0,2 l	€ 3,80
	0,3 l	€ 4,80
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI <i>Stiegl non-alcoholic</i>	0,33 l	€ 4,80
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>	0,375 l	€ 23,00
	0,75 l	€ 39,00
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: Strohfarben, elegant, hopfenfrische Nase <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

happy end.