

Aperitif

**Kaiserwetter**

Whisky | Vodka | Apfel | Zimt

9

**Alpenwiese**

Enzo Alpin | Berglimonade | Tonic

8

**Berglimonade**

Bergkräuter | Holunder | Zitrone

6

Unsere Weinempfehlung 0,25l

**2018 Cuvée 580**

Weingut Schumann-Nägler | Rheingau | DE

16

**2017 Black Ox**

Weingut Lergenmüller | Pfalz | DE

16

Vorspeisen

**Beef Tatar vom „Alm Ox“**

Kürbis | Frischkäse | Rote Zwiebeln

Hauptgang 28  
Vorspeise 19

**Gegrillte Wassermelone**

Hirschschinken | Minze

14

**Sommerlicher Blattsalat**

Geröstete Kerne | Speck | Brotchips

8

**G' schmackige Maissupp' n** 

Limonen - Popcorn

8

**Rinderkraftbrühe**

Wurzelwerk | Grießnockerl oder Flädle

8

Vegetarisch

**Schwammerlgersotto** 

Bergkäse | wilde Kräuter

16

**Brokkoli aus dem Ofen** 

Minz-Joghurt | Vinschgerlcrunch

18

**Hauptgang**

**Kollerbachforelle**

Flüssige Erbse | risolierte Kartoffeln

**Chiemsee - Zander**

Bunter Tomatensalat | Dashi

**Rehrücken „Winklmoos“**

Pfifferlinge | Schmorkraut blau | Schupfnudeln

**Das Wiener Schnitzel Gut Steinbach**

Sennerbutter | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren handgerührt

**Gesottener Rindstafelspitz**

Krengemüse | Petersilienkartoffeln

24

24

39

23

19

**Dessert**

**Auswahl an Rohmilchkäse** ✓

vom Cheese Artist | Riegersburg

14

**Karamellierter Kaiserschmarrn** ✓

Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten)

14

**Gegrillter Weinbergpfirsich** ✓

gestockte Heumilchsahne | Sorbet

8

**Für Zwei**

Preis pro Person

**Châteaubriand von der knochengereiften bayrischen Färsch**

Geschmorte Artischocken | Sauce Béarnaise | Steakhouse Pommes

44

**Bayrischer Leberkas'**

Gebackenes Landei | Kartoffel-Gurkensalat

14

**After Dinner**

**Espresso Martini**

Vodka | Espresso | Kahlúa

9

**Süße Blonde**

Dunkler Rum | Egener Gold Blonde | Karamell

8

**Affogato**

Espresso | Vanilleeis

5

✓ Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.