

Aperitif

Kaiserwetter

Whisky | Vodka | Apfel | Zimt

9

Alpenwiese

Enzian Bitterlikör | 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

Rosa gebratenes Roastbeef

Kristallbrot | scharfe Sauce

9

Sommerlicher Blattsalat

Geröstete Kerne | Speck | Brotchips

8

Karamellierte Kürbiscremesuppe ✓

Kerne | Öl

8

Rinderkraftbrühe

Wurzelwerk | Grießnockerl oder Flädle

8

Vegetarisch

Kohlrabi ✓

Couscous | Püree

16

Scharfe Spaghetti ✓

Kapern | Bergkäsechips

14



Hauptgang

Kabeljau

Avocado gegrillt | Maisbrot

23

Kollerbachforelle

Rote Bete | Kren | Quetschkartoffeln

22

Maishend' lbrust

Feine Nudeln | gebratene Steinpilze

24

Das Wiener Schnitzel Gut Steinbach

Sennerbutter | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren handgerührt

23

Saftiges Rindsgulasch

Knödel | Kraut | Ei

19

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

Dessert

Auswahl an Rohmilchkäse

vom Cheese Artist | Riegersburg

14

Karamellierter Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten)

14

Mascarponecreme

Nektarine | Nuss

8

After Dinner

Espresso Martini

Vodka | Espresso | Kahlúa

9

Süße Blonde

Dunkler Rum | Egerner 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.