

## **Vorspeise**

<i>Knackige Blattsalate mit Bergkäse und Brot - Crumbles</i>	€ 9,80
• <i>mit gebratener Maishend 'lbrust</i>	€ 14,80
• <i>mit gebratenen Riesengarnelen</i>	€ 18,00
<i>Tatar vom Alm-Ox „klassisch“ als Hauptgang</i>	€ 18,00 € 24,00
<i>Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella gepfeffertes Pesto</i>	€ 10,80
<i>Geröstete Pfifferlinge mit gebackenem Landei und Spinatsalat</i>	€ 12,80

## **Suppen**

<i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl oder Flädle und Wurzelwerk</i>	€ 6,80
<i>Selleriecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons</i>	€ 6,80
<i>Kalte Gemüsesuppe g'schmackig mit feinem Olivenöl</i>	€ 6,80

## **Vegetarisch**

<i>Geschwenkte Pfifferlinge mit Tomaten und wilden Kräutern</i>	
- <i>mit Nudeln</i>	€ 18,00
- <i>ohne Nudeln</i>	€ 14,00
<i>Gegrilltes Gemüse Tomatenkoch und gezupftem Ziegenkäse</i>	€ 16,00

## **Fisch**

Zanderfilet  
mit Kartoffel – Avocado – Stampf  
und Teriyakisauce € 22,00

Kollerbachforelle mit wilden Kräutern  
lauwarmen Belugalinsen und knusprigem Kartoffelsalat € 22,00

## **Fleisch**

Filet vom Gut´s Schwein mit Rahmschwammerl  
Fingermöhren und Butternudeln € 19,80

Griabig g'schmorte Kalbsschulter  
auf Pfifferlingsrisotto € 22,00

Spanferkelrücken  
mit Speckdatteln und gebratenen Steinpilzen € 26,00

### **Für Zwei:**

Chateau Briand mit Grillgemüse  
Sauce Béarnaise und Steak House Pommes p. P. € 38,00

Rindsrücken „doppelt“  
auf pfeffrigem Bohnengemüse und Rahmkartoffeln p. P. € 36,00