

Vorspeisen

Beef Tatar vom „Alm Ox“

Kürbis | Frischkäse | Rote Zwiebeln

Hauptgang 28
Vorspeise 19

Herbstlicher Blattsalat

Geröstete Kerne | Speck | Brotchips

8

Kürbissupp'n ✓

Öl | Kerne

8

Rinderkraftbrühe

Wurzelwerk | Grießnockerl oder Flädle

8

Vegetarisch

Spinatrisotto ✓

Confierte Tomaten | knuspriger Bergkäse

19

Hauptgang

Chiemsee Zander

Linsenvinaigrette | knuspriger Kartoffelsalat

24

Saiblingsfilet

Schmortomate | Kräuterrisotto

23

Das Wiener Schnitzel

Sennerbutter | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren handgerührt

22

Rücken vom Stallhasen

Steinpilze | Risotto

21

Saftiges Rindsgulasch

Knödel | Kraut | Bioei

21

Aperitifempfehlung

Gut Steinbach Cocktail

Riesling Winzersekt | Himbeere | Limette
7,50

Steinbacher Hollerwasser

Holunder | Ingwer | Limette | Tonic
7,50

Beeriger Daiquiri

Dunkler Rum trifft rote Beeren | Limette | Rohrzucker
7,50

Café Hack

Gin | Cold Brew Coffee | Tonic
7,50

Unsere Weinempfehlung

2018 Riesling Margarethenhof 0,25

Weingut Weber | Mosel | DE
14

2018 Weißburgunder 0,25

Weingut Flick | Rheingau | DE
12

Für Zwei

Preis pro Person

Châteaubriand von der knochengereiften bayrischen Färs

Geschmorte Artischocken | Sauce Béarnaise | Steakhouse Pommes

42

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)

12

Maronenmousse ✓

Bisquit | Himbeersorbet

9

Topfen ✓

Mohn | Schmoranas | Sorbet

9

After Dinner

Kaffeepause

Vodka | Espresso | Kahlúa
9,50

Negroni

Campari | Gin | Vermouth Red | Angostura Bitter
8,50

Affogato

Espresso | Vanilleeis
5