

## Wirtshaus Menü

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet  
mit Basilikumpesto, Pinienkerne und reifem Parmesan  
(ABCDEGLMOP)

21.0 €

\*\*\*

In Nussbutter sautierter bayrischer Spargel  
mit Frühlingserdäpfeln und Sauce Hollandaise  
(ACGHLMOP)

26.0 €

zusätzlich:

mit Beinschinken	4.0 €
mit einem kleinen Wiener Schnitzel vom Kalb	8.0 €
mit einem kleinen Fischfilet nach Tagesangebot	8.0 €

\*\*\*

Joghurt Zitronenmousse im Glas  
mit Waldbeeren und Streusel  
(AEGOP)

9.0 €

3 Gänge Spargel	49.0 €
3 Gänge Spargel mit Beinschinken	53.0 €
3 Gänge Spargel mit Wiener Schnitzel	57.0 €
3 Gänge Spargel mit Fischfilet	57.0 €

## Vorspeisen

Gold Selection Kaviar von KATE & KON Dazu gehacktes Ei, Schnittlauch und Crème Fraîche 10 Gramm	36.0 €
30 Gramm (ABCDGLOPR)	96.0 €
Beef Tartar „Weisser Bär“ mit eingelegtem Kohlrabi und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP)	23.0 €
Marinierte Raritäten-Tomaten mit Aberseer Schafsfrischkäse, Himbeeren und Basilikum (AGHMOP)	19.0 €
Kräftige Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlagen Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)	7.0 €

## Zwischengerichte

Gebratene Entenleber aus Frankreich mit Sellerie und schwarzer Nuss (GhLMOP)	23.0 €
Lachsforelle und Pulpo In Kapern-Tomatenbutter gebraten mit knusprigem Knoblauchbrot und Paprikamayonnaise (ABCDGHMOPR)	22.0 €
Frische Strozzapretti von der Genusszone in Strobl in der Trüffelrahmsauce mit frischem Trüffel (ACEFGHLOP)	19.0 €
als Hauptgang	26.0 €

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit sautierten Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	27.0 €
Backendlstreifen in der Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernölmayonnaise (ACEGHLMP)	22.0 €
Paillard vom Milchkalb mit mediterranem Risotto, marinierten Tomaten und Sommertrüffel (CGHLMOP)	29.0 €
2erlei vom Almox Geschmortes Backerl und rosa gebratenes Filet mit Erdäpfelmousseline und Frühlingsgemüse (AGHLOP)	39.0 €
Variation von Salzkammergutfischen nach Tagesangebot mit Schnittlauch-Strozzapretti und Rieslingschaumsauce (ACDGHLMOP)	26.0 €
Spargelrisotto mit bayrischem Spargel und reifem Parmesan (GHLOP)	24.0 €

## Beilagen

Pommes Frites (A)	7.0 €
Trüffel Pommes mit Trüffelmayonnaise und frischem Trüffel (ACDGMOP)	12.0 €
Petersilienerdäpfel (G)	7.0 €
Erdäpfel-Vogerlsalat (CEGHLMP)	7.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMOP)	7.0 €
Portion Gebäck (ACEGHNP)	3.5 €

## Süßes

Karamellierter Kaiserschmarren (20 Minuten Zubereitungszeit) mit Zwetschkenröster und Tahiti Vanilleeis (ACEFGHOP)	15.0 €
„wEISser Bär“ Tahiti Vanille Eis und Himbeersorbet mit marinierten Himbeeren und Eierlikör (ACEFGHOP)	12.0 €
Unser Tiramisu Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren (ACGOP)	10.0 €
„affogato“ Vanilleeis und heißer Espresso (CG)	5.0 €
Eine Nocke Eis oder Sorbet (ACEGHO) mit Beerenpüree und Streuseln Tahiti Vanilleeis, Sauerrahmeis oder Bananeneis Himbeersorbet oder Holunderblütensorbet	4.0 € pro Nocke

Und weil das alles ohne unsere wundervollen Mitarbeiter nicht möglich wäre, möchten wir zu guter Letzt unser Team vorstellen:

Nicole  
Angela, Garofita-Corina  
Valentin, Moncef  
Alexander, Bozidar, Fritz

Ihre Gastgeber  
Sebastian & Miriam

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C=Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G=Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose), H=Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O=Schwefeldioxid und Sulfite, P=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R=Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse