



Feine Gasthaushausküche

Saisonale Empfehlungen

Maronencremesuppe

Eingelegte Zwiebeln | Petersilien Öl

2,9

9,00

 W 2024 Riesling, Rings, Pfalz, 0,2/11,00

Hirschgulasch

Petersilienwurzel | Preiselbeeren | Kürbiskern-Spätzle

1,2,3

27,00

 R 2020 Vino Nobile di Montepulciano, Icaro, Toscana, Italien, 0,2/15,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Comte | Bauernschinken | Preiselbeeren

1,2,3,6,9

24,00

 W 2024 Grüner Veltliner Federspiel, Wachau, 0,2/10,00





Vorspeisen

Rindertatar

Marone | Herbsttrompete | Staudensellerie

2,6,9

17,00

🍷 W 2023 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Feldsalat

Marone | Birne | Croutons | Kernöl

1,3,9

15,00

🍷 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael, Südtirol 0,2/11,50

Adlers Handkäs Salat

Apfel | Walnuss | Rote Zwiebeln | Sauerrahm

2,9,11

11,00

🍷 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50

Backhendl Salat

Backhendl | Pflücksalat | Kartoffelsalat | Kernöl

1,3,9

14,00

Auf Wunsch als Hauptspeise serviert: 21,00

🍷 W 2024 Grüner Veltliner Federspiel, Wachau, 0,2l/10,00

Vorspeisensalat

Tomate | Gurke | Radieschen | Hausdressing

9

9,00

🍷 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2/11,50

Suppe

Consommé vom Tafelspitz

Kaspressknödel | Kräuterfritatten

1,2,8

10,00

🍷 W 2024 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50





Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Kresse

1,3,6,9

29,00

🍷 W 2024 Grüner Veltliner Federspiel, Wachau, 0,2l/10,00

Ochsenbacken

Blumenkohl | Kartoffelstampf

2

27,00

🍷 R 2024 Lagrein Rubeno, Andrian, Südtirol, 0,2l/12,00

Saibling

Risotto | Kürbis | Cashewkerne | Fetakäse

2,3,4

26,00

🍷 W 2023 Chardonnay, Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Vegetarisch

Dreierlei Knödelteller

Waldpilze | Rote Beete | Spinat

Waldpilze | Bergkäse | Blattsalat | Salbeibutter

1,2,3

22,00

🍷 W 2024 Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/8,50

Kürbisrisotto

Kürbis | Ziegenkäse | Petersilienwurzel

2,9

24,00

🍷 W 2024 Weissburgunder Schulthaus, St.Michael-Eppan, Südtirol, 0,2l/11,50



Allergeneinformation

1. Glutenhaltiges Getreide / - erzeugnisse
2. Milch / - erzeugnisse
3. Eier / - erzeugnisse
4. Fisch / - erzeugnisse
5. Soja / - erzeugnisse
6. Senf / - erzeugnisse
7. Lupine / - erzeugnisse
8. Sellerie / - erzeugnisse
9. Schwefeldioxid / Sulfite
10. Erdnüsse / - erzeugnisse
11. Schalenfrüchte / - erzeugnisse
12. Weichtiere / - erzeugnisse
13. Sesam / - erzeugnisse
14. Krebstiere / - erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Steuern.

