

Hirn mit Ei / geröstetes Bauernbrot / Weißer Alba Trüffel € 35,00
Carpaccio vom Jungrind / eingelegte Eierschwammerl / Röstzwiebelmayo 21,50
fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 12,90
6 Stk. gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50
Burratina / eingelegter Kürbis / rote Rübe / Gurkensud 17,50

klare Rindssuppe mit Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Leberknödel 6,50
Schaumsuppe von Kürbis und Apfel / Wildschweintascherl 13,50
Gansleinmachsuppe / kleiner Semmelknödel 11,50

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,90
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 26,90
Braterdäpfel aus dem Pfand'l

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 26,90
Rösterdäpfel, Apfelkren / Schnittlauchsauce

Mostviertler Hirschrücken / Gnocchi / Wilde Kohlsprossen / Karfiol 38,80

1/2 Bauern-Ente frisch aus dem Rohr / Blaukraut / Semmelknödel 33,00

¼ Laakirchner Weidegansl frisch aus dem Rohr / Blaukraut / Semmelknödel 39,00

Gebratene Leber vom Hauruckkalb / Apfel / Puree 31,50

Bachsaiibling im Ganzen
Petersilienerdäpfel / grüner Salat 27,50 oder frisches Gemüse / grüner Salat 30,50

Kürbisrisotto / Oberwanger Schaffrischkäse / eingelegte Weintrauben 21,50

Tagliolini / konfierter Dotter / 15,-- + Alba Trüffel 12,00 je Gramm

Käse von Maitre Antony 19,00
Hauchdünne Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade
2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00
Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 6,50
Tarte von der Valrhona Schokolade / eingelegte Kumquats / Heidelbeersorbet 13,50

Gedeck 4,00