

gebeizte Bachforelle / Buttermilch / Avocado / Granola 20,50  
Tartar vom Innviertler Angusrind / Schafkäsezigarre / Eierschwammerl / Tropea Zwiebel 22,50  
fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 14,50  
6 Stk. gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

\*\*\*\*\*

klare Rindssuppe mit Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Leberknödel 8,50  
Cremesuppe vom gerösteten Karfiol / geräuchertes Ententartar 13,50

\*\*\*\*\*

**Rahmherz vom Milchkalb 35,00**  
Blunzknödel / Kerbelmayo / Perlzwiebel

**Kaninchenrücken 32,50**  
Gnocchi / Erbsen Velante / Spitzmorcheln

**geröstetes Kalbshirn mit Ei 24,50 / 34,50**  
Trüffel / Bauernbrot

**Kerbelrisotto 25,00**  
Artischocke / Basilikumschaum

**klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 29,90**  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

**Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 29,90**  
Braterdäpfel aus dem Pfand'l

**mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 28,90**  
Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsaue

**Bachsaiibling im Ganzen 30,50**  
Petersilienerdäpfel / grüner Salat  
oder frisches Gemüse / grüner Salat **33,50**

**gebratene Jakobsmuschel 38,00**  
Selleriecreme / Champagner beurre blanc / Passe Pierre

**gegrillter Pulpo 35,50**  
Bohnencreme / Guanciaie / Chicorée

\*\*\*\*\*

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade 2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00  
Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 6,50  
Schokotörtchen / feines von der Himbeere 13,50  
Käse selektioniert von Maitre Antony 19,50  
Gedeck 4,00