



# VORNE WEG

## ZWIEBELBROT

Im Tontopf gebacken, dazu gibt's Obatzda und gesalzene Butter

<sup>D,I</sup>  
4.90

## BURRATA

Mozzarella-Frischkäsekugel auf buntem Tomaten-Brotsalat  
mit Rauke, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Zitronenöl

<sup>D,G,I,L</sup>  
10.90

## BRUSCHETTA

Frische Tomatenwürfel mit Basilikum und Olivenöl mariniert  
auf gebackenem Pizzabrot mit gequilltem Mozzarella und Balsamico

**VEGAN MÖGLICH**  
<sup>5,D,I,G</sup>  
8.90

## CARPACCIO VON ROTER BEETE

mit karamellisiertem Ziegenkäse, dazu Mirabellen-Chili-Marmelade,  
Walnusskerne und Wildkräuter-Topping

**VEGAN MÖGLICH**  
<sup>K,L,G</sup>  
11.50

## MIT APFEL UND BERGPFEFFER GEBEIZTER LACHS

auf Kartoffel-Rösti mit Zitronencreme, Sellerie, Radieschen und Pflücksalat

<sup>A,B,D,L,I,E</sup>  
11.90

## TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf, gepoppten  
Kapern sowie einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Eigelbcreme

<sup>A,I,L</sup>  
13.90

## VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Zitronen-Mayonnaise,

Kapern & Rucola

<sup>A,B,D,G,L</sup>  
13.50

## SCHMANKERL-PLATTE für je 2 Personen

Burrata / Tatar / Lachs / Zwiebelbrot

<sup>A,B,D,L,I,E,G</sup>  
Pro Person 16.50



# GRÜNZEUG

## GEMISCHTER BERGGARTEN

Gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen (Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika) mit Balsamicodressing und Brotcrunch

**VEGAN**

D,G,I,L

7.90 | 9.90

## CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano, Croûtons, Anchovis & Kapernäpfel

2,3,A,B,D,I,L

8.50 | 10.50

Backhähnchen <sup>7,1</sup>

+ 5,50

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen  
mit Kopf in der Schale<sup>c</sup>

+ 8.50

gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig<sup>D</sup>

+ 5.50

## GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN

mit Preiselbeeren, Feldsalat in Apfelvinaigrette, glasierten Birnen, Walnüssen und getrockneten Cranberrys

**VEGAN MÖGLICH**

5,A,D,I,G,L

9.50

# SEELENWÄRMER

## FLÄDLESUPPE

Kräftige Brühe vom Bergochsen  
mit Streifen von Eierkuchen und frischen Kräutern

D,E,I

6.90

## SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

mit Lauch-Stroh und Croutons

D,E,I

6.90



# PIZZA

## KÜRBIS-ZIEGE

Schmand | Hokkaidokürbis | Chili-Honig  
Marillen-Marmelade | Ziegenkäse

<sup>D,I</sup>  
13.50

## CALABRESE PICCANTE

Scharfe (!) italienische Salami | Paprika | Mozzarella | Tomatensugo

<sup>2,3,D,I,E</sup>  
12.90

## KÄSE-GIPFEL

Tomatensugo | Mozzarella | Bergkäse  
Blauschimmel | Appenzeller

<sup>D,I</sup>  
13.50

## RUCCOLA-SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella |  
Ruccola | Serrano

<sup>2,3,D,I</sup>  
13.90

## EDELWEISS

Schmand | Birne | Walnuss  
Blauschimmelkäse | Tiroler Speck

**VEGETARISCH MÖGLICH**

<sup>2,3,D,I,K</sup>  
13.50

## SCHWAMMERL

Tomatensugo | Champignons | Austernpilze | Kräuterseitlinge  
Tiroler Speck | Mozzarella | schwarzer Pfeffer

**VEGETARISCH MÖGLICH**

<sup>2,3,D,I</sup>  
13.90

## CURRYLÜMMEL

Q-Gastro-Manufaktur-Bratwurst | Currysauce  
Mozzarella | rote Zwiebeln

<sup>2,3,D,I,M,E</sup>  
12.90

## PIZZA KLASSIKER

Salami | Schinken | Thunfisch | Hawaii  
<sup>D,I,2,3</sup>      <sup>D,I,2,3</sup>      <sup>D,I,</sup>      <sup>D,I</sup>

JE 11.50



# PASTA / HAUPTGERICHTE

## FRISCHE TAGLIATELLE

in Trüffelrahmsauce mit gebratenen Mischpilzen der Saison,  
Cherrytomaten und Frühlauch

A,D,I,E

15.50

dazu gebratene Rinder-Steakstreifen

+ 6.50

## KÜRBIS IM PASTA-MANTEL

Kürbisravioli in Orangen-Ingwersauce mit Hokkaido, Babyspinat, Ziegenfrischkäse,  
Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

A,D,E,I

14.90

## KAS-SPATZEN

Hausgemachte Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlauch,  
dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I,G,L

14.90

## RIGATONI GAMBERETTI

In Knoblauch gebratenen Garnelen in Curry-Krustentiersauce treffen auf  
Röhrennudeln, Paprika, Tomate und frischen Blattspinat

A,C,D,E,G,I,N

16.90

## GESCHMORTE RINDERROULADE

- gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke - in Rotweinsauce, dazu Kartoffel-  
Butterstampf, Rotkohl und knusprige Gammeln

2,3,5 D,E,G,I,M

19.90

## SAFTGULASCH VOM HEIMISCHEN WILD

mit durch Honigbrot gebundene Sauce, dazu Preiselbeeren  
Butterspätzle und Rosenkohl

A,I,E,G,M

18.50

## OLDENBURGER GRÜNKOHL

mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasslernacken und Bratkartoffeln

2,3,E,I,L

17.50



# HAUPTGERICHTE

## KONFIERTE GÄNSEKEULE

knusprig serviert auf Apfelrotkohl mit Kartoffel-Knödeln in brauner Butter mit Semmelbröseln, Orangensauce und gefülltem Bratäpfelchen

A,D,E,G,I,K

26.90

## WIENER SCHNITZEL

Platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitrone, Kapernapfel und schlotzigem Kartoffel-Gurkensalat in Kürbiskernöl Marinade

**VEGAN MÖGLICH** A,D,I

21.90

## UNSER BACKHÄNDL

Teile vom halben Hähnchen, in Bier mariniert und mit knuspriger Panade gebacken, mit Zitronen-Thymianschmand, rustikalen Fritten und Apfel-Coleslaw

A,D,I,G,L

17.90

## ZWEI RUNDE PRALLE DINGER

Je ein Spinat- und Rote Beete-Knödel in einer herrlichen Käse-Kräutersauce mit geriebenem Parmesan, Spinat und Pinienkernen

A,D,I

14.90

## BUTTERZARTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotwein-Schmorsauce mit Kartoffelpüree, gebraten Wald- und Wiesenpilzen und Selleriestroh

7,D,E,G,I,L,M

22.90

## 1/2 GESCHMORTE BAUERNENTE

an Apfel-Rotkohl, gebratenen Talern vom Serviettenknödel und sämiger Orangensauce

A,D,E,G,I

21.50

## GEBRATENES FILET VOM ZANDER

mit Sauerkraut in Rieslingrahm, Kartoffelpüree und gebackener Rauke

7,B,D,G

19.50



# BERG IN FLAMMEN

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

SCHWEINEFILET vom Freilandschwein .....	12.90
BACHFORELLE <sup>B</sup> gefüllt mit Wiesenkräutern und Zitrone.....	10.50
200g RINDERFILET.....	32.90
200g HÜFTSTEAK .....	18.90
300g RIB EYE STEAK .....	31.90
5 große BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gegrillt .....	15.50

## GRILL ACCESSOIRES

Rustikale Fritten .....	3.90
mit Ketchup und Mayonnaise <sup>2,A</sup>	
Deftige Bratkartoffeln.....	4.50
mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	
Kartoffelpüree .....	3.90
mit viel Butter und Kräutern <sup>D</sup>	
Käse-Spätzle - cremig geil mit Röstzwiebeln.....	4.90
Großartig cremig mit Röstzwiebeln <sup>A,I,D</sup>	
Kleiner Salat im Weckglas .....	4.50/5.50
Normal oder als Caesar Salad <sup>2,3,A,B,D,I,L</sup>	
Rosenkohl .....	4.50
Mit Tiroler Speck <sup>2,3</sup>	
Herzhafte Pilzpfanne .....	4.50
Mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	
Grillgemüse .....	4.90
Mit Knoblauch und Olivenöl	
Kräftig eingekochte Rotweinsauce <sup>7,G,M,E</sup> .....	2.70
Hausgemachte Kräuterbutter <sup>D</sup> .....	2.00



# DESSERT

## **TIRAMISU CLASSICO**

Luftig geschichtete Mascarponecreme  
mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränkten Löffelbiskuit

9,A,D,I  
8.20

## **KAISERSCHMARRN**

mit Staubzucker, Mandeln, und Rosinen (oder ohne!)  
in Butter gebacken und mit einem Hauch Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I,K  
8.90

## **MARILLENKNÖDEL**

in Zimt-Zucker mit Waldfruchtpüree und Vanille-Espuma

A,D,I  
7.50

## **BLUMENTOPF**

Vom Kirschwasser beschwipste Bayrischcreme  
mit Vanille-Kirschen und Schokoladenerde

A,D,I,K  
8.90

## **KLEINE KÄSEAUSWAHL**

Täglich wechselnde Käsespezialitäten  
mit Walnüssen, Feigensenf und Zwiebelbrot

D,L,I,K  
11.50



## **Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene**

### **Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

### **Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene**

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unsere Brotchips und der Dip enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:  
3, 8, D und Spuren von A, H, E, K

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und  
der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.