

VORWEG...

Glas GELBER MUSKATELLER BRUT Sektmanufaktur Harkamp	6,50
Glas CHAMPAGNER BLANC DE BLANCS Pierre Gimonnet et Fils	9,90
ROSIE MAIR Prosecco, Terra Mater 100% Birnensaft	6,50
ROSATO SPRIZZ Prosecco, Ramazotti Rosato	6,50
TERRA MATER 100 % FRUCHTSAFT Birne, Himbeere oder Preiselbeere	0,1 5,50
REISETBAUER SLOEBERRY GIN Tonic	12,00
RASPBERRY MULE Stolichnaya Vodka, Ginger Beer, Limette, Terra Mater 100% Himbeersaft	10,50
GIN „GRANGG“ Hendrick's Gin, Tonic, Limette, Terra Mater 100% Preiselbeersaft	12,50



À LA CARTE



VORSPEISEN & SALATE

GEDECK Brot, Butter, Pinzgauer Speck, Aufstrich	pro Person 3,50
Tatar vom PINZGAUER WEIDERIND Trüffelcreme, gebeizter Dotter vom Saalfeldner Bioei, Zirbenbutter	klein 16,00 / groß 22,00
Mair's GENUSSPLATTE Prosciutto Pannonico vom Heide Wuggerl Bergkäse, Oliven, Südtiroler Schüttelbrot	12,50
SULZE VOM BIORIND Kren Panna Cotta, getoastetes Sauerteigbrot	12,00
Gratiniertes SAALFELDNER SPÄHKÄSE Ochsenherztomate, Zwiebelconfit, Wildkräuter	11,50
FALSCHES SCHNECKEN vom Rindsfilet, Büffelmozzarella, Gebäck	6 Stk. 16,00 / 12 Stk. 22,00
Wiener WEINBERGSCHNECKEN vom GUGUMUCK Schneckenbutter	6 Stk. 9,00 / 12 Stk. 17,00
Roggene SCHLUTZKRAPPEN Bauerntopfen, Schnittlauch, Pecorino	12,00
LINGUINI mit schwarzem Sommertrüffel	(100 g) 20,00
RUCOLASALAT Parmesan, Birnenbalsam Essig mit 150 g Rindsfilet	19,50
mit 1 Saibling im Ganzen gebraten	22,00
MAIR'S Salatschüssel, grüner Salat oder Erdäpfel-Rahmgurkensalat	5,50

SUPPEN

Echte KRAFTSUPPE VOM RIND Kaspressknödel, Kalbsleberknödel oder Fleischstrudel	5,50
SELLERIE BIRNE Schaumsuppe, Hirschgeräuchertes, Dolce Latte Ravioli	8,50



À LA CARTE



HAUPTGERICHTE

PINZGAUER KASNOCKEN grüner Salat	12,50
	Röstzwiebeln extra 2,50
Gekochtes PINZGAUER RIND Semmelkren Gratin, Rahmkohlrabi, junge Kartoffeln	22,00
WIENER SCHNITZEL Petersilienkartoffeln, Erdäpfel- & Rahmgurkensalat oder Pommes frites	Schwein 15,00 / Kalb 21,50
BACKHENDL Erdäpfel-Rahmgurkensalat	16,50
Kalbsleber TIROLER ART Schalotten, Bauernspeck, eingelegte Vogelbeeren, Majoran, Kartoffelpüree	20,00
LINGUINI mit schwarzem Sommertrüffel	(140 g) 25,00
Roggene SCHLUTZKRAPPEN Bauerntopfen, Pecorino, Schnittlauch	14,50
Gegrillter LEOGANGER SAIBLING fangfrisch aus unserem Fischbecken, Leinölgnocchi, Zitronenbutter, grünes Gemüse, Mandeln	10 g 0,60

STEAKS

FILETSTEAK vom Pinzgauer Rind 230 g	32,00
LADYSTEAK vom Pinzgauer Rind 180 g	26,00
T-BONE STEAK vom Pinzgauer Rind, 700-800 g für 2 Personen	64,00

dazu Ceasar Salad

weiße Pfeffersauce oder Chimichurri

Gewürz Pommes frites



ALA CARTE


Slow Food®


Wanderhotels®
best alpine

NACHSPEISEN

Gebackene SCHOKOTARTE Sauerklee, Baiser, Grangg'n	13,00
AFFOGATO Espresso & eine Kugel Bio Vanilleeis vom Salzburger Eiswerk	4,90
SORBETVARIATION 4 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet fein garniert auf dem Eisblock serviert	12,00
HAUSGEMACHTER LIMONCELLO Buttermilchsorbet	8,50
Karamell CRÈME BRÛLÉE Sauerrahmeis, Kirschen	12,00
Variation vom ÖSTERREICHISCHEN KÄSE Marillen Gelee	12,00



À LA CARTE

