

APERITIFS.

FRANCIACORTA DOCG BRUT Ricci Curbastro, Capriole	0,11 7,00
FRIZZI ROT Hans Bauer, Pöttelsdorf	0,11 4,00
ROSATO SPRITZ Prosecco, Ramazotti Rosato	6,50
WERMUT TONIC Contratto Rosso oder Bianco, Thomas Henry Tonic Water	10,50
WERMUT WEISS 5 cl Contratto Bianco, Zitronenzeste	6,50
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco DOP, 4 cl Limoncello auf Eis	7,90
KELLERBIER Hofbräu Kaltenhausen	0,33 4,10

Wir servieren Ihnen abends vorweg Bio Gebäck, Bauernbutter vom Tödlinggut & hausgemachten Aufstrich und berechnen dafür € 3,50 pro Person.



VORSPEISEN.

BEEF TATAR

wachsweiches Bioei, Röstzwiebelbutter, hausgemachtes Toastbrot, süß-saurer Bierrettich
Vorspeise 19,00/Hauptspeise 25,00

ÖSTERREICHISCHER PROSCIUTTO

gereifter Bergkäse, Tiroler Schüttelbrot 14,50

ZELLER ZIEGENKÄSE AUF DEM BACHSTEIN

Himbeersalat, Gebäck 15,00

SALAT

Mair's Salatschüssel, grüner Salat oder Erdäpfel- & Rahmgurkensalat 6,00

ROGGENE SCHLUTZKRAPFEN

braune Butter, Babyspinat, Saalfeldener Bauerntopfen, Pecorino Romagna DOP, Schnittlauchöl
Vorspeise 13,00/Hauptspeise 16,00

GUGUMUCK'S WEINBERG SCHNECKEN

Schneckenbutter, Gebäck 6 Stk. 12,00/12 Stk. 19,00

GEBEIZTER LACHS

Zitrus Vinaigrette, Kräutersalat, Buttermilch 16,50

SUPPEN.

ECHTE RINDSSUPPE

Kaspress-, oder Kalbsleberknödel oder Buttermockerl 6,50

PARADEIS FISCHSUPPE

Lachs, Scampi 14,50



HAUPTSPEISEN.

SÜDTIROLER KNÖDEL TRIS (AUCH VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH)
Salsiccia- oder Rote Rüben Knödel, Bergkäse- & Spinat Knödel, grüner Salat
17,50

LEOGANGER BACHSAIBLING IM GANZEN
aus unserem Fischbecken, Wildkräuter, Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter
10 g/0,65

KASNOCKEN
in der Eisenpfanne zubereitet, grüner Salat
15,00
zusätzlich Röstzwiebeln
2,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Petersilien Erdäpfel, Erdäpfel- & Rahmgurken Salat oder Pommes frites
23,00

POCHIERTES KRÄUTERFERKEL
Erdäpfel Püree, Wurzelgemüse, Kren
21,00

SOMMERLICHER BLATTSALAT
dreierlei Edelfisch, Knoblauchbrot
20,00

ROGGENE SCHLUTZKRAPFEN
braune Butter, Babyspinat, Saalfeldener Bauerntopfen, Pecorino Romagna
DOP, Schnittlauch Öl
Vorspeise 13,00/Hauptspeise 16,00

TIROLER BUAM BACKHENDL
Erdäpfel- & Rahmgurken Salat
18,50

Steaks vom heimischen Pinzgauer Rind:

LADYSTEAK 180 G
31,00

FILETSTEAK 230 G
38,00

DRY AGED TOMAHAWK STEAK
vom heimischen Pinzgauer Rind ca. 1200 g
100 g/9,00

extra Spieß mit 3 Garnelen
12,00

Zum Steak servieren wir:

Gewürz Pommes frites oder Erdäpfel Püree,

Cognac-Pfeffersauce oder Chimichurri &

Ceasar's Salad oder gegrillte Ochsenherztomate



NACHSPEISEN.

HOLUNDER STANITZEL	
marinierte Erdbeeren, Sauerrahmeis	12,00
SORBET VARIATION	
4 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet auf dem Eisblock serviert	12,00
AFFOGATO	
Espresso mit einer Kugel Bio Vanilleeis vom Salzburger Eiswerk	5,80
SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE	
Sauerkleeeis, Baiser	12,50
GEMISCHTES EIS	
Vanille-, Schokoladen- & Erdbeere Bioeis vom Salzburger Eiswerk, Schlagobers	7,00

DIGESTIFS.

HOLUNDERBEERENLIKÖR	
Sepp Mühlauer, Saalbach	4,00
EDELBRÄNDE	
Sepp Mühlauer, Saalbach	5,70
EDELBRAND HOLUNDER ODER VOGELBEERE	7,90
Sepp Mühlauer, Saalbach	
GRAPPA SARPA KLAR ODER BARRIQUE	
Poli	4,50
BRANDY DE JEREZ	
Cardenal Mendoza	6,50
CAFFÈ ALLA PRUGNA	
Espresso & Zwetschkenlikör	6,40

