

Aperitif

2020 Brut Nature Locknbauer, Tieschen	12.-
Amouro Fizz Amouro, Soda, Holunder & Zitrone	13.-
"Steirer" 75 Gin, Zitronensaft, Zucker & Winzersekt	14.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

2021 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark	8.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Südsteiermark	9.-
Ananasrenette aus der Magnum Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-
Uhudler Limo Thalheimer Heilwasser	4.-

Weine glasweise 1/8 l

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement, Südsteiermark	8.-
2020 Versante Nord „Uve Bianche“ Eduardo Torres Costa, Sizilien	8.-
2020 Silvaner Schätzels, Nierstein	7.-
2019 Furmint Gorca Vino Gross, Slowenien	8.-

Rotwein

2019 Château Rouget Bordeaux - Pomerol	18.-
MV Blaufränkisch Hausmarke Moric, Großhöflien	9.-

Süßwein & Sherry 5 cl

2002 Don PX Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles	9.-
2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese J.J. Prüm, Mosel	8.-

Menü 4 gewinnt

Rindfleischsalat

Käferbohnen, rote Zwiebel, Schnittlauchsoße,
Kürbiskernöl & Kräuter

Erdäpfelschaumsuppe

Crème fraîche, geräucherte Forelle & Schnittlauch

Mit Stierschulter gefüllte Topfenknödel

Geschmortes Weißbierkraut & eingelegter Senf

Geschmorte Marillen

Rosmarin & Sauerrahmeis

Menü 44,44

Gasthausmenü

Rindsuppe	
<u>Frittaten & Schnittlauch</u>	<u>9.-/--</u>
Cordon bleu vom Tiroler Kalb	
<u>Kräutererdäpfel & Preiselbeeren</u>	<u>--/32.-</u>
Affogato al caffè	
<u>Hausgemachtes Vanilleeis & Espresso</u>	<u>8.-</u>

Menü 47.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Osttiroler Ziegenfrischkäse
Bunte Tomaten, gegrillter Pfirsich,
Löwenzahnhonig & apulisches Olivenöl 14.-/--

Handgefaltete Mascarpone-Ricotta-Agnolotti
Eierschwammerl, Kräuter & Zucchini 24.-/32.-

Fisch & Krustentiere

Suppe von Tiroler Garnelen
Saibling, afghanischer Safran & Tomate 16.-/--

Ceviche vom Sidanbachsaibling
Tomatenwasser, Holunder, Ribisel,
eingelegte Zwiebel & rote Rüben 18.-/--

Lauwarmer Ora King Lachs
bayrischer Spargel,
Passionsfrucht & Selleriepüree 24.-/38.-

Tiroler Kalb

Wiener Schnitzel
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/30.-

Vorspeise/Hauptgang

Stier vom Lengauhof

Boeuf Bourguignon
Erdäpfel-Lauchpüree & gehobelte Champignons --/32.-

Reh aus den hohen Tauern

Rosa gebratener Rehschlögel
Balsamicokirschen, bunter Mangold,
Erdäpfelauflauf & Eierschwammerl --/42.-

Dessert

„French“ Buchtel
Frische Himbeeren, gesalzenes Milcheis,
Pistazien & Honigmilch 16.-

Kräutereis
Kokosrahm & Ananas 12.-

Kaiserschmarrn
Rumrosinen & Apfelmus 16.-

Eis & Sorbet

Vanille, Kakao, Kräuter,
Sauerrahm, Erdbeere, gesalzenes Milcheis pro Kugel 4.-

Schulhaus Menü

Ceviche vom Sidanbachsaibling

Tomatenwasser, Holunder, Ribisel,
eingelegte Zwiebel & rote Rüben

Suppe von Tiroler Garnelen

Saibling, afghanischer Safran & Tomate

Handgefaltete Mascarpone-Ricotta-Agnolotti

Eierschwammerl, Kräuter & Zucchini

Lauwarmer Ora King Lachs

Bayrischer Spargel, Passionsfrucht & Selleriepüree

Reh aus den hohen Tauern

Rosa gebratener Rehschlägel
Balsamicokirschen, bunter Mangold,
Erdäpfelauflauf & Eierschwammerl

Kräutereis

Kokosrahm & Ananas

„French“ Buchtel

Frische Himbeeren, gesalzenes Milcheis,
Pistazien & Honigmilch

4 Gänge 98.- | 5 Gänge 108.- | 6 Gänge 118.- | 7 Gänge 128.-

Weinreise

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide
Tement, Südsteiermark

2020 Versante Nord, „Uve Bianche“
Eduardo Torres Costa, Sizilien

2020 Silvaner
Schätzel, Nierstein

2019 Furmint Gorca
Vino Gross, Slowenien

2019 Château Rouget
Bordeaux – Pomerol

Ananasrenette
Kohl Bergapfelsaft, Südtirol

2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese
J. J. Prüm, Mosel

Für Junge Genießer

Klare Rindsuppe Frittaten	6.-
Kinder-Wiener-Schnitzel vom Biokalb Pommes oder Kartoffeln	14.-
Hausgemachte Fischstäbchen vom Sidanbachsaibling Pommes oder Kartoffeln	12.-
Spatzln Mit Rahmsoße oder dunkler Soße	8.-
Spaghetti Bolognese Biokalbssugo & Parmesan	9.-
Vitamine Frisches Gemüse	6.-

Wasser

Wir schenken frisches Quellwasser aus unserer eigenen Quelle in hochwertigen und wiederverwendbaren Glasflaschen aus. Denn weite Wege und viel Verpackungsmüll für Mineralwasser muss nicht sein.

Zellberger Quellwasser prickelnd oder still 0,7 l 5.-

Gedeck

Wir haben gebacken und servieren für Sie vorweg unser Brot. Dazu gibt es Biobutter vom Lengauhof und kleine Aperitifsnaacks aus der Küche.

Frisch gebackenes Brot, Butter und
Aperitifsnaacks 6.-

Bitte informieren Sie uns

Über Ihre Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben gleich bei Ihrer Reservierung, sodass wir uns bestmöglich vorbereiten können und Ihrem Genuss nichts im Wege steht.