

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.-
Verjus Tement, Südsteiermark	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-
Uhudler Limo Thalheimer Heilwasser	5.-

Weine glasweise 1/8 l

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement, Südsteiermark	8.-
2020 Contrada Tomasucci, Abruzzen	14.-
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

Marinierter Tafelspitz
Käferbohnen, rote Zwiebel, Schnittlauchsoße,
Kürbiskernöl & Kräuter

Erdäpfelschaumsuppe
Creme fraiche, 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.-/--

Topfengnocchi
Eierschwammerl, Zucchini & Paprika 20.-/28.-

Fisch & Krustentiere

Suppe von Tiroler Garnelen
Garnelenravioli, gegrillte Melone & Tomate 14.-/--

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

Zillertaler Goldforelle
Erdäpfelschuppen,
Bohnenragout & Hendl-Olivenfond 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, Mangold,
Erdäpfelauflauf & Eierschwammerl --/42.-

Dessert

Biotopfen
Zitrone, Beeren & Moosbeeren-Buttermilchsud 16.-

Kaiserschmarrn
Rumrosinen & Apfelmus 16.-

Eis & Sorbet

Vanille, Kräuter, Sauerrahm
Moosbeer, gesalzenes Milcheis pro Kugel 4.-

Schulhaus Menü

Ceviche vom Sidanbachsaibling

Tomatenwasser, Ribisel,
eingelegte Zwiebel & rote Rüben

Suppe von Tiroter Garnelen

Garnelenravioli, gegrillte Melone & Tomate

Topfengnocchi

Eierschwammerl, Zucchini & Paprika

Zillertaler Goldforelle

Erdäpfelschuppen, Bohnenragout & Hendl-Olivenfond

Reh aus den hohen Tauern

Rosa gebratener Rehschlägel
Balsamicokirschen, Mangold,
Erdäpfelauflauf & Eierschwammerl

Biotopfen

Zitrone, Beeren & Moosbeeren-Buttermilchsud

4 Gänge 98.-

| 5 Gänge 108.-

| 6 Gänge 118.-

Weinreise

2023 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide
Tement, Südsteiermark

2020 Contrada
Tomasucci, Abruzzen

2020 Silvaner
Schätzel, Nierstein

2019 Furmint Gorca
Vino Gross, Slowenien

2019 Château Rouget
Bordeaux – Pomerol

2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese
J. J. Prüm, Mosel

Für Junge Genießer

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

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 Aperitifsnacks aus der Küche.

Frisch gebackenes Brot, Butter und
Aperitifsnacks 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.