

Vorspeisen

FEINES VOM LEOGANGER BACHSAIBLING

Rote Rübe – Apfel – Pumpernickel

Euro 15,40

WILDERERTATAR

Brioche – Pastinake – schwarze Nuss – Vogelbeer

Euro 16,80

ALLERLEI VOM STECHAUER SELLERIE

Williamsbirne – Haselnuss – Rauch

Euro 12,80

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Grießnockerl – Eierschwammerlpofesen – Leberknödel

Euro 5,50

KÜRBISCREMESUPPE IM BROTLAIB

gebackenes Kalbsbries

Euro 7,50

Hauptspeisen

KASNOCK'N IM PFANDL

grüner Salat

Euro 12,50

STEINPILZSCHLUTZKRAPPEN

Blattspinat – braune Bio Butter

Euro 15,50

GEBACKENES BIO MASTHENDL VOM MAUTHOF

Erdäpfel-Vogerlsalat

Euro 18,50

TAUERNLAMMKRONE

Ofenzwiebel mit Bergkäsepolenta – ZucchiniGemüse – Thymiansaft¹

Euro 29,30

KURZ GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle – Speckbohnen

Euro 26,80

REHRAGOUT „WILDE NATUR“

Buttermilch Serviettenknödel – geschmortes Gemüse

Euro 24,40

LEOGANGER BACHFORELLE „MÜLLERIN“

Salzerdäpfel

Euro 22,50

TOMAHAWK VOM PINZGAU RIND FÜR 2 PERSONEN

Rosmarinerdäpfel – Grillgemüse – Kräuterbutter

45 Minuten Wartezeit

Euro 68,00

Dessert

KLASSISCHER KAISERSCHMARREN

Zwetschgenröster – Apfelmus

Euro 12,80

MOOSBEERNOCK'N

Vanilleeis – Sauerrahmschaum

Euro 10,50

HAUSGEMACHTES STECKERLEIS VOM NOUGAT

Dulcey Praline – Sanddorn – Brombeer

Euro 14,90

All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für das Gedeck berechnen wir Euro 3,50 pro Person.
Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.