

Vorspeisen

KLASSISCHES BEEF TATAR AM TISCH ZUBEREITET

Brioche – Butter

Euro 21,50

CONFIERTER BACHSAIBLING

Frühlingsgemüse – Kräuter – Bio-Buttermilch

Euro 19,80

„SCHINKEN VOM KRÄUTERSEITLING“

Sellerie – Rhabarber

Euro 15,80

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Kräuterfrittaten

Euro 8,50

SCHAUMSUPPE VON DER BRUNNENKRESSE IM BROTLAIB SERVIERT

gebackenes Kalbsbries

Euro 10,20

Hauptspeisen

HAUSGERÄUCHTE LOIGOMER BACHFORELLE

Vinschgerl – Oberskren

Euro 27,30

GULASCH VOM PINZGAU RIND

Semmelknödel

Euro 21,30

GEBACKENES KALBSKOTELETT

Risi Bisi – Häuptelsalat

Euro 30,50

OFENLEBER

Erdäpfelpüree – Zwiebelsauce

Euro 25,30

BÄRLAUCHSPÄTZLE

Schafsfrischkäse – Spargel

Euro 17,80

GRAMMELKNÖDEL

Rahmkraut

Euro 16,80

GESCHMORTE KITZKEULE FÜR 2 PERSONEN

Kümmelerdäpfel – Bierrettich

Euro 54,00

850g DRY AGED HOCHRIPPE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter

inklusive zwei Beilagen nach Wahl:

Rosmarinerdäpfel

Polentaschnitte

Grillgemüse

Speckbohnen

Caesar Salad

Euro 75,00

Dessert

SALZBURGER NOCKERL

Zubereitungszeit 25 Minuten

Euro 17,00

CRÊPES SUZETTE

Vanilleeis

Euro 14,20

FORSTHOFGUT SORBETVARIATION

Euro 12,00