

# NaturGenuss – a la Carte!

**Klares Ochsensupperl** mit Grießnockerl und Wurzelgmias

A,C,G,L € 5.80

**Vogersalat** in Preiselbeerdressing mit rosa Hirschrücken und Schwammerl

C,G,L,M € 13.90

**NaturGenuss-Vorspeisenvariation** aus fünf kalten und warmen Vorspeisen

€ 22.00 pro Person ab 2 Personen

Südtiroler **Schlutzkrapfen** mit Bergkas, Spinat und brauner Butter

A,C,G € 13.80

Oma Loni`s **Kalbfleischpflanzerl** mit Kren und Kartoffel-Gurkensalat

A,C,G,L,M € 11.60

**Blunzn-Apfelgröstl** mit Sauerkraut und Kartoffel-Majoranpüree

A,G,L,M € 12.50

**Kalbsgulasch** mit Liebstöckl-Sauerrahm, Gmias und Spätzle

A,C,G,L,M € 16.50

Gebackene **Schnitzerl** mit kaltgerührten Preiselbeeren und Petersilkkartoffelr

vom heimischen Strohschwein A,C,G,L,M € 17.50

vom chiemgauer Kalbsrücken A,C,G,L,M € 21.50

Zweierlei von der **Barberie-Ente** mit Essigholler, Muskatkürbis und Bulgur

A,C,G,L € 23.50

„**Das Reh Rosa**“ mit fermentierter Walnuss

Blaukraut, Topinamburcreme und Breznknödl

A,C,G,L,H € 27.00

**Latschen-Parfait** im Mandelbiskuit mit Birnen

A,C,G,H € 8.00

**Wasti`s Kaiserschmarrn** im Pfandl gschnackig serviert

A,C,G,H € 19.50/2 Personen

**Kas von uns Dahoam** von Kuh und Bio-Schaf mit Feigensenf

G,M € 9.50

**Rindercarpaccio** mit getrüffelter Topinamburcreme, Rucola und Parmesan

G € 14.90

Roh mariniertes **Thunfisch** mit Quittenmark und reschem Speck

A,B,D,F,M € 15.90

### **NaturGenuss-Superfood:**

**Enten-Ramen-Supperl** mit Buchweizennudeln, Ingwer, Korinader und Gmias

A,F € 6.90

**Wintersalate** in Vitaldressing mit Avocado, Granatapfel und Couscous

F,M € 12.00

**Mönchs bäucherl-Schüssel** mit gelben Linsen,  
Ofenkürbis, Sprossen und Seitlinge

A,F,M € 12.90

**Taglierini** mit Tomaten-Salzzitronenpesto und Schwammerl

A,C,G € 13.50

**Purpurweizen-Rohner-Risotto** mit Grünkohl-Sprossen, Bio-Ziegenfrischkäse

A,G € 14.50

**Kichererbsencreme** mit Tahin, Trockenbeerenpesto und Erbsengmias  
**optional** mit gegrilltem Wolfsbarschfilet

A,D,F,M,N € 14.50/26.50 mit Fisch

**Kotlett** vom Iberico-Schwein (250 g) C,G € 23.00

**Filet** vom österreichischem Almrind (200 g) C,G € 28.00

**Rib Eye** vom Cocoon-gereiftem Rupertirind (300 g) C,G € 37.00

Dazu servieren wir hausgemachte Bio-Barbecue-Soße sowie Kräuterbutter.

### **Beilagen:**

Pata Negra-Bohnen € 5.50 - Gemüsegröstl € 5.50 - Rucola/Parmesan € 4.50

Kartoffelgratin € 3.50 - Rosmarinkartofferl € 3.00 - Süßkartoffel-Pommes € 3.80

### **Hausgemachtes Eis und Sorbets:**

- Spekulatius, Kaffee, Sauerrahm, Marille, Kirsche -

C,G,H € 3.20

**Creme brûlée** mit Rotweinkirschen

C,G € 6.80

**Schokoladen-Kaffee-Mille feuille** mit Mousse, Eis und Heidelbeeren

A,C,G,H € 9.50