



NaturGenuss-Schmankerlmenü

Ceviché | Kabeljau | Radieserl | Zwiebel | Granatapfel | Estragon D 23

oder:

Rohnertatar | Apfel | Parmesan-Fonduta | Kerndl-Granola A,G,L 17

Pfiff **Weißbier** im Champagnerglas

Schaumsupperl | Sellerie | getrüffelt G,L 13

2024er **Grüner Veltliner** | Traisental | Tom Dockner

Ofen-Wurzel | Bio-Kräuterseitling | Pilz-Albufera C,G,L 25

2024er **Sauvignon blanc** | SILLY | Südsteiermark

oder:

Rehrücken | Martl's Jagd | fermentierter Senf

Traube | Kürbis | Gnocchi A,C,G,L,M 39

2023er **Pinot Noir BIO** | Paul Achs | Burgenland

Nougatschnitte | Hollerkoch-Quitten-Koch | Mandel-Karamell A,C,G,H 15

2020er **Quartett** Spätlese **BIO** | Feiler-Artinger | Burgenland

viergängiges vegetarisches Menü 65

viergängiges Menü 75 mit Reh

fünfgängiges Menü 89

Bier- & Weinbegleitung | jeweils 0,1 l, Dessertwein 0,05 l A,O 21 / 26



Weinempfehlung des Monats

2021er Merlot BIO | Feiler-Artinger | Burgenland

sehr dunkler Purpur, dunkler Kern, samtig, elegante und zugleich üppige Tannin Struktur, Schokolade und Tabak, tiefgründig und sehr lang im Nachhall.

Passt zu Wild, Ente und geschmorten Fleischgerichten.

Vol. 14 % | Glas 0,1 l | 7.60 - Flasche 0,75 l 50



DE-ÖKO-037



Vorspeise | Suppe

Südtiroler Bio-Speck | steirischer Hartkas | Bio-Oliven A,G **12 | 19**

Vogerl-Kopf-Salat | Miso-Vitaldressing | Mutteringer Bio-Ziegenfrischkas
Zwiebelkuchen | Kürbis A,C,G,L,M,F **17**

Tatar | Bio-Rind | Preiselbeer-Aioli | Zwiebel | Brotknusper A,C,G,L,M **23**
dazu 10 g Stör-Kaviar „Royal Baeri“ **20**

Sülzerl | Bio-Schwein | Kren-Vinaigrette | Rahmgurkerl G,L,M **18**
dazu Röstkartoffel | Speck | Zwiebel G **6**

Klares Rindssupperl | Wurzlgmias | Grießnockerl A,C,G,L **9.50**

Pasta

Kartoffel-Kastanien-Gnocchi | Radicchio-Haselnuss-Pesto | Rohner | Parmesan A,C,G,L **23**

Gerne richten wir Ihre ausgewählten Speisen auf 2 Tellern an | **4**

GenussAffäre – unser Überraschungsmenü

Jeden Donnerstagabend bis 20. November 2025 ab 18:00 Uhr | **55**
Wählen Sie im Hauptgang zwischen Fisch, Fleisch oder vegetarisch.



Schnitzellove

Genießt jeden Dienstagabend unser knusprig-souffliertes
Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
mit Kartoffel-Vogerl-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren. **23**



Alpenländische Wirtshausküch

Oma Loni's Kalbfleischpflanzerl | Kren | Kartoffel-Gurken-Salat A,C,G,L,M **14.50**

Rinderbackerl | Portweinsoße | zweierlei Bohne | Breznknödl A,C,G,L **29**

Ofenfrische Pleiskirchner Bauernente | Beifuß-Safterl
Quitten-Chutney | Blaukraut | Kartoffelknödl A,G,L,O **34**

Gebackene Schnitzerl | Butterschmalz | kaltgerührte Preiselbeere | Petersilkkartoffel
heimisches Strohschwein A,C,G,L **23** - Chiemgauer Kalb A,C,G,L **33**

Kabeljaufilet | Sanddorn | wilder Broccoli | Kartoffelpüree D,G,L **35**

Steak & more

Landhaus-Burger | heimisches Bio-Rind | Körnerweckerl | Avocado
Rucola | Kas | Speck | BBQ-Soße A,C,G,L,M 150 g **21** - 300 g **27**

Nacken | Mattigtaler Mangaliza-Schwein | 250 g **30**

Lende | Chiemgauer Rind | Metzgerei Gassner | 200 g **34**

Rib Eye | Chiemgauer Rind | Metzgerei Gassner | 300 g **43**

Zu allen Cuts vom Grill servieren wir Kräuterbutter & BBQ-Soße D,G,L,M

Beilagen

Gemüsegröstl | G **9**

Süßkartoffelpommes | **5.50**

Kartoffelgratin G,L,M **6**

Kleiner Beilagensalat | Kirschtomate | Gurke G,L,M **7**

Caesar's Salad | Romanasalat | Parmesan-Sardellen-
Dressing | getrocknete Tomaten | Croutons | A,D,G,L **11**

Unser Allergencode:

Gluten A / Krustentiere B / Ei C / Fisch D / Lupinen P / Erdnuss E / Soja F
Milch G / Nüsse H / Weichtiere R / Sellerie L / Senf M / Sesam N / Sulphite O



Natur Genuss - Dessertkarte

Hausgemachtes Eis | Butterkeks | Kaffee | Topfen

A,C,G,H 4.90

Hausgemachtes Sorbet | Marille

Quitte | Zartbitter-Schokolade | Apfel-Estragon

H 4.90

Affogato al caffè | Espresso | Vanilleeis G 5.50

Affogato Spécialé | groß | stark | Vanilleeis | Göllés-Rum G 12

Crème brûlée | Rotweinkirschen C,G 9.90

Topfenknödl | Mohnbrösl | Holler-Quitten-Koch | Vanilleeis A,C,G,H 13

Nougatschnitte | Hollerkoch-Quitten-Koch | Mandel-Karamell A,C,G,H 15

Vegan & glutenfrei:

Mandelcreme | Beere | Ananas | Amaranth | Sorbet H 15.50



Natur Genuss - Dessertkarte

Apfelstrudel | Sahne A,C,G,H 8.50

Eiskaffee oder Eisschokolade | Vanilleeis | Sahne G 6.70

Weinempfehlung

2018er **Quartett Spätlese** BIO Weissburgunder/Chardonnay/Traminer

Feiler-Artinger, Burgenland 0,05 l - 6

2016er **Portwein** Late Bottled Vintage, Quinta de la Rosa,

Portugal 0,05 l - 8

Käse

Bergader Edelpilzkäse | gereift | Feigensenf G,M 12.50

Mattigtaler Bio-Kuhmilchkäse | weich&hart

Feigensenf G,M 15.50



DE-ÖKO-037



Unser Allergencode:

Gluten A / Krustentiere B / Ei C / Fisch D / Lupinen P / Erdnuss E / Soja F
Milch G / Nüsse H / Weichtiere R / Sellerie L / Senf M / Sesam N / Sulphite O