



Slow Food®

## NaturGenuss-Schmankerlmenü:

**Spanferksülzerl** mit Kartoffelknusper, Rahmgurkerl und Kren G,M (€ 13.90)  
*A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas*

**Grünes Erbsenschaumsupperl**  
mit gebackene Ziegenkas-Bulgur-Knöderl A,G (€ 7.90)  
*2018er Grüner Veltliner urban.gv Bio-NaturGenuss, Lesehof Stagard, Kremstal*

**Weierhaus Saiblingsfilet** mit rescher Haut,  
Schwarzwurzl und Kartoffel-Bärlauchgnocchi A,C,D,G,L (€ 23.50)  
*2018er Sauvignon Blanc Neusetzberg, Genussgut Krispel, steirisches Vulkanland*

**Topfenknödl in Mohnbrösl**  
mit Holler-Quittenkoch und Vanilleeis A,C,G,H (€ 8.90)

**oder:**

**Gereifter Bergader Edelpilzkäse**  
mit Feigensenf G,M (€ 7.20)  
*2017er Cuvée Spätlese, Kroiss, Burgenland*  
€ 43.00

**Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 57.00**

## Vegetarischer NaturGenuss:

**Tenglinger Perlemerrisotto** mit Vogerlsalat-Walnuss-Pesto,  
Austernpilze und Rohner  
A,H,F,G,M € 15.50

## NaturGenuss Brotzeit:

**Foodie-Bauernbrot** mit Bio-Ziegenfrischkas, Avocado, Kürbis und Radieserl  
A,G € 9.90

Tatar von **Chiemsee-Renkenmatjes** auf Vollkorn-Knäckle, Rohnersalat  
A,G,M € 11.00