



Slow Food®

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

Spanferklsülzerl mit Liebstöckl-Vinaigrette, auf geröstetem Radibrot _{G,F,M} (€ 13.90)
A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas

Schaumsupperl von der Bio-Kresse mit gebeiztem Zander _{A,D,G} (€ 8.50)
2019er Welschriesling, Petra & Walter Frauwallner, Straden, steirisches Vulkanland

Weierhaus Lachsforelle mit Eierschwammerl,
zweierlei Kohlrabi und Kartoffel-Bärlauchgnocchi _{A,C,D,G} (€ 27.00)
2018er Sauvignon Blanc Neusetzberg, Genussgut Krispel, steirisches Vulkanland

Topfenknödl in Nussbrösl mit Rhabarber und Vanilleeis _{A,C,G,H} (€ 8.90)

oder:

Gereifter **Bergader Edelpilzkäse** mit Feigensenf _{G,M} (€ 7.80)
2017er Cuvée Spätlese, Kroiss, Burgenland

€ 46.00

Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 60.00

NaturGenuss a la Carte:

Klares Rindssupperl mit Grießnockerl und Wurzlgmias
_{A,C,G,L} € 6.50

Wurstsalat von Gassner`s Dicke mit rote Zwieberl, Pfefferoni und Bauernbrot
_{A,G,L,M} € 8.90

Bunter Frühlingsalat in Vitaldressing mit Kartoffelkas,
Steiners Roma-Kirschtomaten und Eierschwammerl
_{A,G,H,F,M} € 12.90

Rindercarpaccio mit Avocado, Rucola und Parmesan
_{C,G} € 17.00

Roh marinierter Thunfisch mit Ofen-Paprika, Gurke, Sesam, Amaranth und Ingwer
_{A,D,G,M} € 18.50

Taglierini mit Basilikumpesto, gebratene Schwammerl und Kirschtomaten
_{A,C,G,H} € 14.90

Südtiroler **Schlutzkrapfen** mit Bergkas, Spinat und brauner Butter
_{A,C,G} € 14.90

Tagliatelle mit hausgemachter Reh-Salsiccia und Sommertrüffel
_{A,C,G} € 17.00

Krustentierisotto mit Fenchel und gegrillten Wildfang-Garnelen
_{B,G,R} € 19.50



Oma Loni's Kalbfleischpflanzerl mit Kren und Kartoffel-Gurkensalat

A,C,G,M,L € 13.00

Eierschwammerl-Gulasch mit reschem Speck, Kräuter und Breznknödl

A,C,G,L € 18.90

Gebackene **Schnitzerl** mit kaltgerührten Preiselbeeren und Petersilkartoffelr

vom heimischen Strohschwein A,C,G,L,M € 18.90

vom chiemgauer Milchskalbsrücken A,C,G,L,M € 23.90

Landhaus-Burger vom heimischen Bio-Rind (150g **oder** 300g) im Laugensemmerl mit Chili-Aprikosen, reschem Speck, Kas, Wiesenkräuter und Senfsoße

A,G,L,M € 18.00 **oder** € 23.00

Rehagout aus Martl's Jagd mit Schwammerlgrösti, kaltgerührte Preiselbeeren und Semmelknödl

A,C,G € 21.50

Zweierlei vom Langmooser Hendl mit Eierschwammerl, grüner Spargel und Kartoffelpüree

A,G,L € 24.50

Große **Dorade** (500g) im Ganzen gegrillt mit Spinatgmias und Kartoffel-Zitronenpüree

D,G € 27.00

Holsteiner **Salzwiesen-Lammhüfte** mit Aromen aus dem Ofen, Zucchini und Gewürzhummus

A,N € 28.50

Kotelett vom Iberico-Schwein (250 g) C,G € 22.00

Lende von Gassners dry aged-Rind (200 g) C,G € 29.00

Rib Eye von Gassners dry aged-Rind (300 g) C,G € 34.00

Dazu servieren wir hausgemachte Barbecue-Soße sowie Kräuterbutter.

Beilagen:

bayerisch-grüner Spargel € 6.90 - Gemüsegrösti € 5.90 - Rucola/Parmesan € 4.90

Rosmarinkartoffel € 4.50 - Süßkartoffel-Pommes € 4.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets:

- Butterkeks, Kaffee, Rhabarber, Marille, Himbeer -

C,G,H € 3.50

Ofenfrischer Apfelstrudl mit Sahne

A,C,G € 5.50

Creme brûlée mit Rotweinkirschen

C,G € 7.50

Zweierlei vom **Topfen und Rhabarber**

A,C,G,H € 9.90

Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf mit Feigensenf

G,M € 9.90