

NaturGenuss – a la Carte!

Klares Rindssupperl mit Grießnockerl und Wurzlgmias

A,C,G,L € 5.80

Sommersalate in Vitaldressing mit Steiners Kirschtomaten,
Kapuzinerkresse und Mutteringer Bio-Ziegenfischkäse

G,F,M € 12.50

Tafelspitzsülzerl mit Krensauerrahm und mariniertem Rohner

G,L,M € 13.50

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkas, Schüttelbrot, Spinat und brauner Butter

A,C,G € 14.80

Oma Loni`s Kalbfleischpflanzerl mit Kren und Kartoffel-Gurkensalat

A,C,G,M,L € 11.60

Eierschwammerl in Kräuter-Speckrahm mit Semmelknödl

A,C,G,L € 16.50

Gebackene **Schnitzerl** mit kaltgerührten Preiselbeeren und Petersilkartofflerl

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

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

Weierhaus **Lachsforellenfilet** mit Fenchel, Eierschwammerl-Tomatenrisotto

A,D,G € 24.50

Wallerfilet mit geschmortem Spitzpaprika, Liebstöckl und Selleriepürée

A,D,G € 26.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets:

- Butterkeks, Schokolade, Zwetschgendatschi, Marille-Lavendel, Erdbeer -

C,G,H € 3.20

Wasti`s **Kaiserschmarrn** gschmackig im Pfandl serviert (ca. 30 Min. Zubereitungszeit)

A,C,G,H € 19.50 für 2 Personen

Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf mit Hagebutten-Zwiebelmarmelade

G,M € 9.50

Auster Poget No. 2 auf Eis mit Chesterbrot

A,G;R € 3.50/Stück

Rindercarpaccio mit geröstete Steinpilze, Rucola und Parmesan

G € 16.50

Taglierini mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Schwammerl

A,C,G,H € 13.90

Mezze Maniche mit Hummer und Fenchel

A,B,C,G € 19.50

Mountainburger vom Bio-Rupertirind (200g) im Laugensemmerl,
mit Preiselbeerzwiebel, Wildkräuter, Bergkas, Speck und Senfsoße

A,G,M € 19.90

Ausgelöstes **Stubenküken** mit Steinpilze, Marillen,
Zucchini und Kartoffel-Kürbisgnocchi

A,C,G € 22.50

Milchkalbsleber mit Estragonsoße, Senflinsen und Polentastrudl

A,C,G,M € 22.50

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

Lende von Gassners Dry aged Rind (200 g) C,G € 28.00

Rib Eye von Gassners Dry aged Rind (300 g) C,G € 35.00

Filet vom Cocoon-aged Rupertirind (200 g) G,M € 33.00

Dazu servieren wir hausgemachte Barbecue-Soße sowie Kräuterbutter.

Beilagen:

Artischocken € 7.50 - Gemüsegröstl € 5.50 - Rucola/Parmesan € 4.50

Ofenkartoffel € 4.50 - Rosmarinkartofferl € 3.50 - Süßkartoffel-Pommes € 3.80

Creme brûlée mit Rotweinkirschen

C,G € 6.80

Panna Cotta mit Beerenallerlei

G € 7.50

Karamalisierte Nusstarte mit Birnen und Sauerrahmeis

A,C,G,H € 9.50