

## Sherry Emilio Hidalgo

1/16 Manzanilla Charito € 3,40

1/16 Gobernador Oloroso € 4,50

1 Glas Prosecco, Ruggeri € 4,00

## Vorspeisen

Lauwarmer Salat vom Muskat-Kürbis  
mit Karamelisiertem Aberseer Schafskäse  
€ 9,80

Carpaccio von der Lachsforelle „Saor“  
€ 12,00

Kurz gebratene Rindsfiletscheiben auf Ruccola  
und lauwarmer Tomaten- Vinaigrette, Bergkäse € 12,00

Hausgemachte Rehravioli  
mit Saubohnen und Champignons € 12,00

## Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe  
mit Kräuter-Frittaten € 3,80

Tomatensuppe  
mit Basilikum € 5,00

Obertrauner Grießknödel-Suppe  
mit Gemüse und Rindfleisch € 5,80

1 Stück Ofenfrisches Gebäck € 1,30

## Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbis-Risotto,  
und Gemüse € 19,00

Wienerschnitzel vom Gustino Schwein  
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren  
€ 12,00 Kl. port € 8,50

Blutwurstgröstel mit Speck-Sauerkraut  
€ 9,80 Kl. port. € 8,00

Gekochtes Schulterscherzl vom Aberseer BIO Rind  
mit Semmelkren, Röstkartoffeln und Schnittlauchsauce  
€ 17,50 Kl. Port. € 16,00

Geschmorte Rindsbackerl  
auf Schwammerl-Risotto € 18,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf cremigem Polenta mit roten Zwiebeln € 18,50

Rosa Rehnüßchen auf Steinpilz-Wirsing  
mit Erdäpfel-Maroni-Puffer € 24,00

## Zum Abschluss

Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade € 3,20

Weißes und Dunkles Schokomousse  
auf Himbeersauce mit Beeren € 8,00

Grießknödel auf Zwetschken  
und hausgemachtem Mohn-Eis € 8,50

Käseteller mit hausgemachten Chutney's € 9,00