Vorspeisen

Beef Tartar vom Biorind*
Miso-Mayonaise / gebeiztes Eigelb / eingelegte Eierschwammerl
/ Bio-Bauernbutter / Toast 19,50

Rauchforelle „Mille feuille“
Rote Rübe / Avocado / Buttermilch / Forellenkaviar / Korinaderöl 17,90

Herbstliche Blattsalate
eingelegte Rosinen / Birnen / Walnüsse / Feigen
Dattel Dressing 16,90

kleiner Blattsalat gemischt
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing
buntes Rohkostgemüse 6,90

Kräftiges aus dem Suppentopf

kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Leberknödel* 7,40
Kaspreßknödel* / Röstzwiebeln 7,80
Frittaten* 6,40

unser vegan/vegetarisches Angebot

hausgemachte Falafel
Matbucha / Sesammayonaise / Kresse 18,90

flaumige Spinatknödel
Bergkäse / brauner Butter / geschmolzene Kirschtomaten 3/2 Stück 18,90 / 15,90

Trüffel-Tagliolini
Herbsttrüffel / Bergkäse 22,90

kleinere Portionen abzgl. € 3,00 – Allergene, fragen Sie bitte beim Service
Inklusivpreise in Euro – gültig ab 1.9.26

frischer Fisch

gebratenes Zanderfilet
Selleriecreme / Blaukrautchutney / Kohlsprossen / Kardamonschaum 28,90

frische Goldforelle im Ganzen „Müllerin Art“
aus unserem Fischbasin
Petersilienkartoffel / Mandelbutter 27,90

frisches Filet vom Bachsaibling
cremiger Polenta / Babyspinat / Sauce Barigoule 26,90

Wirtshausklassiker



gebratene Blunzenradl vom Spanferkel - Metzgerei Burgstaller
Rösterdäpfel'n / Bauernsauerkraut 18,90

geschmortes AMA-Kalbschulterscherzl
Cremiger Rosmarin Polenta / Shiitake Pilze / wilder Brokkoli 26,00

Cordon Bleu vom AMA-Schweinsrücken, in Butterschmalz gebacken
mit saftiger Fülle / Petersilerdäpfeln / Wildpreiselbeeren 20,50

Knuspriges AMA-Backhendl – ausgelöste Brust & Haxerl
Erdäpfel -Dillrahmgurkensalat / gebackene Petersilie / Wildpreiselbeeren 21,00

Wiener Schnitzel vom AMA-Schweinsrücken, in Butterschmalz gebacken
Petersilerdäpfel / Wildpreiselbeeren 19,50 - vom Bio-Kalb 26,90

Grammel- Rauchfleisch- u. Speckknödel
frischer Kren / Bauernsauerkraut / Safterl 18,00

Aus unserer Jausenkuchl & für zwischendurch

Schinken-Käse Toast*
doppelte Fülle / hausgemachte Cocktailsauce / kleiner Blattsalat 11,90
mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 13,40

hausgemachte Sulze vom Wildschwein*
rote Zwiebel / Hausbrot 13,90

Essigwurst von der Speckknacker* vom Metzger Burgstaller
Zwiebeln / Salzburger Landei / Gebäck 12,50

Frankfurter* vom Metzger Burgstaller
in Gulaschsaft / Gebäck 12,50 - Senf / Steirer Kren / Gebäck 6,90

verschiedene Gebäcksorten 2,50 - Handsemmel / 2 Stück Hausbrot 1,70

kleinere Portionen abzgl. € 3,00 – Allergene, fragen Sie bitte beim Service
Inklusivpreise in Euro – gültig ab 1.9.26