

Liebe Gäste,  
unser Speisenangebot wird um jede Woche wechselnde Empfehlungen ergänzt. Hier finden Sie meist weitere Vorspeisen, eine Suppe, zwei Hauptgerichte (Fisch und Fleisch) und noch ein Dessert. Wenn wir für Sie etwas ganz Besonderes auf dem Markt entdecken, empfehlen wir dies gerne auch mündlich. Alles in allem brauchen wir eine gewisse Freiheit, um unsere Grundidee umzusetzen. Deswegen gibt es bei uns nur eine kleine „feste“ Karte und den Rest gibt es immer frisch, vielleicht immer etwas anders, aber immer gut und immer mit Herkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!  
Marcel Ulm & Katrin Bauer

## Vorweg

Hausgemachtes Pastrami „New York Style“ lauwarm mariniert, mit Coleslaw, Senf und sauren Gurken	12
Gratinierter Ziegenkäse mit lauwarmer Rote Beete, Schalotten, Dill, Feldsalat und Pfeffer-Popcorn	10
Kleiner Blattsalat mit Schmand-Kräutersauce	5
Karamellisiertes Apfel-Kürbis-Süppchen mit Kürbiskernen und Croûtons	10
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fritatten	9

## Klassiker

„Steak-frites“ Rib-Eye Steak vom deutschen Rind „Dry Aged“ -von <i>Fleischsommelier Jan Zimmermann gereift-</i> mit Steak-fries, Café de Paris Butter und scharfer Steaksauce	39
Mediterranes Gemüsegröstl mit gratiniertem Ziegenkäse und lauwarmer Spinatsalat	15
Ragout vom Hirsch aus heimischen Wäldern mit Pastinake, Preiselbeeren-Schmand und gebratenen Serviettenknödeln	22
Wiener Schnitzel - vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	24
- vom Thüringer Duroc Schwein mit Pommes frites	14
Zu unseren Wiener Schnitzeln servieren wir traditionell Preiselbeeren und Zitronel!	
„Unser Bergschnitzel“ Schnitzel vom Thüringer Duroc Schwein mit geschmorten Zwiebeln, Bergkäsehobel, geröstetem Speck <sup>4</sup> , Kräuterbutter und Pommes frites	16

...und jeden Donnerstag und nur donnerstags gibt es:  
Frisches Backhenderl vom Rhöner Freilandhuhn nach „Steirer Art“  
...mit Erdäpfel-Gurken-Salat und Steirischem Bauernsalat!

## Saisonale Spezialität des Hauses

Braten von der deutschen Freiland-Gans –Brust & Keule- mit hausgemachten Blaukraut, Maronen und Kartoffelknödeln pro Portion	38
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## Dessert

Ofenfrischer Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit hausgemachtem Apfelmus		12
Parfait von Vanille und Kernöl auf Zwetschgenröster und karamellisierten Kürbiskernen		10
Gerne können Sie auch Eis & Sorbet bestellen:		
Vanille-, Schokolade-, Walnusseis	pro Kugel	1,50
wechselnde Sorten von hausgemachtem Sorbet	pro Kugel	2,50
Eine kleine Portion Vorarlberger Bergkäse mit Feigensenf & frischem Brot		9

## Für kleine Hirsche

Nudeln mit Tomatensauce oder Butter		4
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites		7
Portion Pommes frites		3
Ofenfrischer Kaiserschmarrn ohne Rosinen in der Pfanne serviert		10

Alle Preise verstehen sich in €uro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer!