

## Zu Beginn

### Rote Beete Carpaccio

mit Birne und gesurter Schweinebacke € 19,20

### Wolfsbarsch

mit Arganöl und Löwenzahn mit Mangoldino € 22,-

Quartett vom Thunfisch und Kalb € 22,40

### Vegetarische Terrinen

mit Salsa und Dipp € 19.-

## Aus dem „Suppentopf“

### Rindssuppe

mit österreichischen Einlagen € 9.-

### Chilli-Kukuruzschaum

mit schwarzem Garnelensushi € 10.-

## „Zwischendurch“

### Eierspeis mit Erdäpfel

oder Rahmtagliatelle € 11.-

mit weißem Trüffel pro Gramm € 10.-

### Apfel-Blunzengröstl

auf Sauerkraut-Datschi € 11.-

## Aus Fluss, See und Meer

### Kross gebratener Karpfen

mit Mohn, Blattspinat, dazu Tomatenpizokel € 29.-

## Vom Hof und aus der Jagd

### „Hospizalm“ Ente- knusprig gebraten

serviert in zwei Gängen für 2 Personen € 55,80

**Gesottenes Rinderwangerl**

in der Kartoffelkruste auf Kürbisgulasch € 27.-

**Mediterranes „Cordon bleu“ vom Perlhuhn**

auf buntem Gröstl € 28.-

**Rehrücken aus dem Verwalltal**

auf Tarte Tatin und schwarzen Nüssen € 30.-

**Auf Vorbestellung**

**empfehlen wir ein am offenen Kaminfeuer**

**gegrilltes T-Bone Steak**

**ab 3 Personen.**

**€ 100.-**