

# KOSTPROBE

DEGUSTATIONSMENÜ AUS DER SAISONKARTE

## BACHFORELLE

FILET | IM HAUS GERÄUCHERT | OBERSKREN | BUTTERROSE | BROT

## LUNGENSTRUDELSUPPE

KRÄFTIGE, HAUSGEMACHTE RINDSUPPE

## TAFELSPITZ

GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM FLEISCHHOF RAABTAL |  
WURZELGEMÜSE | SEMMELKREN

## ZWEIERLEI KAISERSCHMARREN

GEEIST | WARM MIT HOLUNDERBLÜTEN | HAUSGEMACHTES APFELMUS

**3-GANG MENÜ** 27,00

**4-GANG MENÜ** 32,00

### APERITIVEMPFEHLUNG:

**FIESTA** | FINEST VERMOUTH | DEVIN SPIRITS | FEHRING 4cL 4,50

### WEINEMPFEHLUNG:

**WEISSBURGUNDER KLASSIK** | 2019 | WG PLATZER | TIESCHEN 1/8L 4,00  
0,75L 23,70

# SAISONKARTE

Z'RUCK IM WIRTSHAUS

## VORSPEISE

<b>KÄFERBOHNENMOUSSE</b>	6,90
GESELCHE CHIPS   BLATTSALAT   BROT VON DER BÄCKEREI HUMMEL	
<b>GEFÜLLTE MOSTTEIGTASCHEN</b>	7,50
FRISCHKÄSE-KREN-KRÄUTER-FÜLLE   EINGELEGTES GEMÜSE   KERNÖLMAYO	
<b>BACHFORELLE</b>	8,90
FILET   IM HAUS GERÄUCHERT   OBERSKREN   BUTTERROSE   SANDWICH	

## SUPPE

<b>SCHWAMMERLSUPPE</b>	5,90
HEIDENSTERZ	
<b>LUNGENSTRUDELSUPPE</b>	3,60
KRÄFTIGE, HAUSGEMACHTE RINDSUPPE	

## HAUPTSPEISE

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	14,50
VOM FLEISCHHOF RAABTAL   BÄRLAUCHSPÄTZLE   GLACIERTE KAROTTEN	
<b>TAFELSPITZ</b>	16,90
GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM FLEISCHHOF RAABTAL   WURZELGEMÜSE   SEMMELKREN	
<b>BACKHENDL</b>	12,80
VOM STEIRERHUHN   OHNE KNOCHEN   KARTOFFELSALAT	
<b>ROTES WELSFLEIT</b>	16,80
VOM KULMER-FISCH   GEGRILLT   KÜRBISPOLENTA   COCKTAILTOMATE	

## VEGETARISCH

<b>SAUERRAHM-KRAUTNUDELN</b>	9,80
HAUSGEMACHT   KÄFERBOHNEN-NUSSBUTTER   ARZBERGER STOLLENKAS   SALAT	

## NACHSPEISE

<b>ZWEIERLEI KAISERSCHMARREN</b>	6,50
GEEIST   WARM MIT HOLUNDERBLÜTEN   HAUSGEMACHTES APFELMUS	
<b>ZITRONEN-LAVENDEL-SORBET</b>	3,90
CARAMELCHIP	MIT PROSECCO 4,90