

Wirtshauskarte



Gedeck

Uns ist ein stimmungsvoller Einstieg sehr wichtig,
daher servieren wir als Gedeck hausgemachtes
Sauerteigbrot mit verschiedenen Aufstrichen.

€ 4,50

Sommermenü in 4 Gängen

Kulinarische Einstimmung

Fermentierter Spargel | grüne Erdbeeren | Lavendelsalz
€ 13,50

Sommerkräuter Suppe | Leinsamenchip
€ 5,50

ALMO Flank-Steak | Morcheljus | Sommergemüse | Erdäpfelschaum
€ 26,00

Marille | Maracuja | Jasmin Tee | Sauerrahm
€ 11,50

Süßer Ausklang

Menüpreis: € 52,00

Getränkebegleitung alkoholfrei: € 18,00

Weinbegleitung Regional: € 26,00

Weinbegleitung Global: € 48,00

A/C/D/F/G/H/L/M/N/O

Wald und Wiesen Menü in 5 oder 7 Gängen

Kulinarische Einstimmung

Tomatenraritäten | Kräuter | Frischkäse
€ 13,50

Kirsch Gazpacho | Blutwurst Lolly | Kirsch-Kernöl
€ 6,50

Erdäpfelschaum | Bauern Ei | Mangold | Sommer Trüffel
Zwischengang € 21,00 | Hauptspeise € 32,00

Bio-Waller | Wurzelsud | Schnittlauch Öl | Yuzu
€ 14,00

Kathreiner Lamm in 2 Gängen

Lamm Bries | in Kaffee pochierten Sellerie | Nussbutterschaum

Lamm Filet | Erbse | Minze | Lavendel | Schalotten
€ 32,00

Erdbeeren | Holunder | Kindheitserinnerungen
€ 11,50

Süßer Ausklang

Menüpreis 5 Gänge € 74,00 | 7 Gänge € 98,00

Getränkbegleitung alkoholfrei: € 21,00 | € 25,00

Weinbegleitung Regional: € 31,00 | € 42,00

Weinbegleitung Global: € 59,00 | € 74,00

A/C/D/F/G/H/L/M/N/O

Vorspeisen

Sommersalat

Blattsalat | Erdbeeren | Parmesanchip | Holunderblütendressing

€ 9,50

A/C/E/F/G/M

Frisch geräucherter Saibling

eingelegte Radieschen | Saiblingskaviar | Maiwipferlsud

€ 14,50

A/G/L/M

Suppen

Cremesuppe von der Ochsenherz Tomate

€ 5,50

A/C/F/G/L

Klare Rindsuppe vom Almo

Frittaten

€ 5,00

A/CF/G/O

Klare Rindsuppe vom Almo

Grießnockerl

€ 5,00

A/C/F/G/O

Vegetarisch

Gebrautes Lachsforellenfilet

Sommerkräuter Risotto | sonnengetrocknete Tomaten | Radieschen

€ 23,50

D/F/G/L

Bärlauchknödel

rahmige Kohlrabi | Schafstopfen | Butterbrösel | Kräuter

€ 19,50

A/C/F/G/L

Eierschwammerlgulasch

Semmelschnitte | Zitronenverbene

€ 17,00

G/L/O

Faschierte Laibchen

Kräuterseitling | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Gemüsejus

€ 19,50

A/C/F/G/O

Wirtshausklassiker

Wienerschnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

€ 24,00

A/L/G/C

Wienerschnitzel vom Schwein

in Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

€ 16,00

A/L/G/C

Gekochter Tafelspitz vom Almo

Rösterdäpfel | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 25,50

A/C/E/F/G/L/M

Kalbsleber

Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | karamellisiertem Apfel

€ 25,00

A/G/L

Dessert by Eveline Wild

Moderne Linzerschnitte

Haselnussmousse | Ribiselgelee | Nussbaiser | Rosmarinsorbet

€ 11,50

A/C/E/F/G/H

Feines von Mango-Schokolade-Tonkabohne

Mangoschnitte | Schokoladencreme | frische Tonkabohne

€ 11,50

A/C/E/ F/G/H

Wildes Früchtchen

Waldbeeren-Ragout | Gin-Mousse | Heidelbeersorbet | Knusperperlen

€ 11,50

A/C/E/F/G/H

Fleißiges Bienchen

Lärcheneis | Lärchensirup | Milch-Honig-Espuma | Honig-Hippe

€ 11,50

A/C/E/F/G/H

Fragen Sie unser Serviceteam nach den Tagestörtchen von Eveline Wild

€ 5,50