

» **VORWEG & MITTENDRIN** «

Frittatensuppe mit Gemüse & Schnittlauch	4,50
Kalbsleberknödelsuppe mit Gemüse & Schnittlauch	5,10
Kürbiscremesuppe	5,90
Spanferkelsülze serviert an Jungzwiebel-Vinaigrette & Rucolasalat	6,90
Gesmokter Wildschweinerücken aus dem Kobernausserwald serviert mit Rucola, Cherrytomaten & Preiselbeer-Balsamico	9,50
Tapas-Platte Gemüse, Schafskäse, Wildschweinspeck, pannonische Salami, Oliven & gegrillte Pimientos	12,50
Gstaiger Herbstsalat marktfrische Salate mit gerösteten Pilzen und eingelegtem Kürbis	8,50

Zu den Salaten und Vorspeisen servieren wir Brot & Kräuterbutter

Backhendlstreifen im Kürbiskern-Cornflakes Mantel an marktfrischen Salaten, gerösteten Pilzen und eingelegtem Kürbis	14,50
Muskatkürbis Strudel serviert mit Schnittlauch-Schmand & Minierdäpfel	13,50
Ofenerdäpfel serviert mit Rahmgemüse & grünem Salat	13,50

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» FISCH «

Gebratenes Mattigtaler Saiblingsfilet (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) an Rote-Rüben-Risotto und gehobeltem Pecorino (italienischer Schafskäse)	19,50
Mattigtaler Bachforelle „Müllerin Art“ (Bachfischerei Baumgartner – Mattighofen) serviert mit Petersilienerdäpfel & Gemüse	17,50
Adriatischer Wolfsbarsch vom Rost serviert mit Grillgemüse & Rosmarinerdäpfel	22,50

» HEIMISCHES WILD & RIND «

Hirschsteak serviert mit Speck-Kohlsprossen, Erdäpfelgebäck & Rotweinbirne	25,00
geschmorte Rehnuß serviert mit Speck-Kohlsprossen, Erdäpfelgebäck & Rotweinbirne	19,50
Rehragout serviert mit Semmelknödel, Apfelblaukraut, Rotweinbirne & Moosbeeren	16,50
Bierfleisch vom Ochsen serviert mit Semmelknödel & eingelegtem Gemüse	13,50

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» BBQ - STEAKS & CO «

Pulled Pork Enchiladas gratiniert mit würzigem Pinzgauer Bierkas, Coleslaw & Dips	12,90
BBQ Chicken Wings serviert mit Pommes natur (ungeschält), Coleslaw und zweierlei Dips	15,50
Filetsteak (200g) serviert mit Minierdäpfel, Grillgemüse, Maiskolben, Coleslaw und zweierlei Dips	28,50
Rosmarin-Lammkrone serviert mit Erdäpfelgebäck, Kohlsprossen, Ingwerkürbis & Rosmarin-Portwein-Juice	32,00

„Spezial Steaks“ für 2 Personen

Clubhouse Steak Beiried am Knochen	pro Person 35,00
T-Bone Steak Beiried mit Filet am Knochen	pro Person 38,00

Das Fleisch unserer „Spezial Steaks“ kommt vom heimischen Ochsen und ist vier Wochen am Knochen gereift. (Zubereitungszeit ca. 45 Min.)

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!



» FINALE SÜNDEN «

Gegrillte Banane mit Amaretto, Bio-Vanilleeis, Mandelsplitter & Schlagobers	7,50
Robert's Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	groß 10,00 klein 6,00
Apfelstrudel	4,50
Topfenstrudel	4,50
Heiße Liebe Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	6,90
Coupe Dänemark Bio-Vanilleeis mit feiner Schokosauce und Schlagobers	6,90
Eiskaffee Espresso Doppio, Bio-Vanilleeis, Schokolade und Schlagobers	5,50
1 Kugel Bio-Eis Vanille, Schoko, Pistazie, Himbeere, Erdbeere, Schwarze Ribisel, Mango	1,50

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!