

Gersbergalm „Feinspitzmenü“

Hausgemachte Bärlauch-Topfenknödel mit brauner Butter und Parmesan

-0-0-0-

Velouté vom weißen Spargel mit Garnelenpraline

-0-0-0-

*Medium gebratenes Filet vom heimischen Rind
mit Morcheljus, gebackenem Kartoffelgratin und Spargelvariation*

-0-0-0-

Gebackenes Schokomousse mit Rhabarber-Himbeersorbet

Menü 4-Gang € 52,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

2017 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, Weingut Johann Bäuerl, Wachau € 5,50

2017 Riesling „Ried Fumberg“, Weingut Gerhard Kolkmann, Fels am Wagram € 5,60

2018 Gelber Muskateller, Weingut Kodolitsch, Südsteiermark € 5,40

2017 Chardonnay, Weingut Philipp Grassl, Carnuntum € 5,00

2017 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmöser, Tiefenthal, Wagram € 6,20

2017 Corail rosé, Chateau de Roquefort, Provence € 6,00

2017 Blauer Zweigelt „Ried Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Neusiedlersee € 5,40

2015 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Weingut Markus Altenburger, Jois € 6,70

2015 Cuvée Rusterberg (BF/CS/CF), Weingut Günter Triebaumer, Leithaberg, Rust „Magnum“ € 7,10

2015 Reserve del Conte (LA/ME/CS), Weingut Manincor, Südtirol € 6,85

2016 Barbera d'Alba, Azienda Agricola Vigna Rionda Massolino, Piemont € 5,70

Kalte und warme Vorspeisen

*Frische Burrata mit Rhabarberpesto
mariniertem Babyspinat und knuspriger Artischocke € 16,50*

*Lauwarmer Ochsenmaulsalat mit grüner Spargelvinaigrette
und gerösteter Pistazienmayonnaise € 14,50*

Hausgemachte Bärlauch-Topfenknödel mit brauner Butter und Parmesan € 12,90

Kleiner bunter Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen € 6,50

Großer bunter Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen € 8,50

Suppen

Velouté vom weißen Spargel mit Garnelenpraline € 7,50

Schaumsuppe von Frühlingskräutern mit gebackenem Wachtelei € 7,50

*Kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlage
(Kaspressknödel, Tiroler Speckknödel und Grießnockerl) € 7,00*

Hauptspeisen von Fleisch und Fisch

*Medium gebratenes Filet vom heimischen Rind
mit Morcheljus, gebackenem Kartoffelgratin und Spargelvariation € 34,50*

Im Ganzen gebratene Reinanke mit Petersilienerdäpfel und grünem Salat € 26,90

*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 22,90*

*Gebratene Blutwurst mit schwarzem Trüffel
Kartoffelstampf, Calvados-Apfel und gebratenem Speck € 21,50*

*Knuspriges Zanderfilet
mit Zweierlei von der weißen Bohne und gegrilltem grünem Spargel € 26,50*

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 18,50

*Gekochtes Duett vom heimischen Rind
(Tafelspitz - und Schulterscherzel)
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren und SchnittlauchsaUCE € 21,50*

Gedünstete Rinderroulade mit Erdäpfelmousseline und Röstzwiebel € 21,50

Zweierlei vom heimischen Spargel mit Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise € 26,00

Dazu reichen wir gerne:

- Osterschinken und braune Butter € 4,00
- Prosciutto mit Rucola und Grana Padana € 5,50
- gehacktes Ei, Brösel und braune Butter € 4,00
- Burrata, Avocado und Taggiasca Oliven € 5,00

Vegetarische Hauptgerichte

Artischocke im Ganzen serviert, mit Wurzelgemüse und Tomaten-Dijonsensauce € 23,90

Gnocchi in leichtem Bärlauchrahm mit getrockneten Tomaten und Burrata € 19,50

Käse und süße Köstlichkeiten

Gebäckenes Schokomousse mit Rhabarber-Himbeersorbet € 11,90

Sorbetvariation mit Prosecco oder Vodka € 9,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus € 10,50

*Internationale Käsevariation und Pötzelsberger Biokäse
mit hausgemachtem Chutney € 11,50*

Kugel Spargelsorbet mit Prosecco € 3,50

Unsere Weinempfehlung glasweise 1/8 l

2014 Muskat Beaumes de Venise, Famille Perrine, Courthazon, Rhone € 8,00

Ihr Team am Herd:

Andreas, Florian, Daniel, Tizian, Rebecca, Moritz, Melinda & Balazs

Gedeck € 2,90

Alle angeführten Gerichte werden von

12.00 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr für Sie zubereitet und serviert.

*Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:*

Rind, Schwein, Wild und Huhn: Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Heimischer Käse: Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet & Fam. Eisl, Abersee

Eier (Bodenhaltung): Eierverkauf Reischenböck, Weng im Innkreis

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Reinanke & Zander: aus heimischen Gewässern

