

Gersbergalm „Feinspitzmenü“

Beef Tatar mit Wachtelspiegelei und klassischer Garnitur

-0-0-0-

Süßkartoffel-Kokoschaumsuppe mit Ingwer und Aberseer Schaffrischkäse

-0-0-0-

Medium gebratenes Entrecôte mit Broccoli und Rotwein-Zwiebel-Tarte

-0-0-0-

Soufflé von der Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht und Mango

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

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 „Goldberg“, Weingut Werner Achs, Neusiedlersee € 5,90

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

Beef Tatar mit Wachtelspiegelei und klassischer Garnitur € 16,50

Heringssalat mit Apfel, roter Bete und Schaum von der Limette € 14,50

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

Süßkartoffel-Kokosschaumsuppe mit Ingwer und Aberseer Schaffrischkäse € 7,90

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

Hauptspeisenvariationen von Fleisch und Fisch

*Im Ganzen gebratener Saibling mit zerlassener Butter,
Petersilienerdäpfel und grünem Salat € 25,50*

*Knuspriges gebratener Zander
mit Szegedinerkraut, Salzkartoffeln und frischem Kren € 26,50*

Medium gebratenes Entrecôte mit Brokkoli und Rotwein-Zwiebel-Tarte € 27,50

Fettuccine mit geschmorter Lammkeule, Paprika, Taggiasca Oliven und Chorizo € 22,90

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

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Speckbohnen € 21,50

Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 18,50

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

Vegetarische Hauptgerichte

Alpen Curry mit Koriander, Gemüse und Jasmin-Duftreis € 17,50

Kasnock'n mit Röstzwiebel, frischem Schnittlauch und grünem Salat 14,50

Käse und süße Köstlichkeiten

Soufflé von der Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht und Mango € 12,50

Sorbetvariation mit Prosecco oder Vodka € 9,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus € 10,50

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

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

Saibling & Zander: aus heimischen Gewässern

