

Gersbergalm „Feinspitzmenü“

Variation von der Topinambur mit Burrata und Apfel

-0-0-0-

Cappuccino vom Rotkraut

-0-0-0-

*Rosa gegrillter Hirschrücken mit zweierlei vom Sellerie, Cranberries
und eingelegten schwarzen Nüssen*

-0-0-0-

Maronimousse mit Spekulatius und Preiselbeereis

Menü 4-Gang € 52,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

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

2015 Grüner Veltliner Reserve „Ried Schatzberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 7,90

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

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

2015 Côtes du Rhone Reserve Blanc, Weingut Fam. Perrin, Courthazon, Rhone € 5,70

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

Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Beete und Schaum von der Krenwurzel € 15,50

Variation von der Topinambur mit Burrata und Apfel € 14,50

*Herbstlicher Blattsalat mit Aberseer Schaffrischkäse,
Cranberries und Hirschrohschinken € 16,00*

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

Maronischaumsuppe mit knusprigem Hirsch € 7,50

*Kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlage
(Kaspressknödel, gebackener Leberknödel und Grießnockerl) € 7,00*

Hauptspeisenvariationen von Fleisch und Fisch

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

*Knuspriges Zanderfilet
mit Balsamico-Speck-Linsen und Junglauch-Frischkäseravioli € 26,50*

*Medium gebratenes Rinderfilet vom österreichischen Alpen-Rind
mit Trüffeljus, heimischen Pilzen und Ricotta-Thymian-Tascherl € 33,90*

*Rosa gegrillter Hirschrücken mit zweierlei vom Sellerie, Cranberries
und eingelegten schwarzen Nüssen € 34,90*

*Rehragout mit knusprigem Topfennockerl,
frischen Preiselbeeren und Wacholdersahne € 22,50*

*Tafelspitz „einmal anders“
Gezupfter Tafelspitz, Blattspinat, Wurzelgemüse und Röstkartoffel-Espuma € 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 Gemüse, Koriander und Jasmin-Duftreis € 16,50

Strudel von Erdfrüchten mit schwarzem Trüffel – Dip und kleinem Salat € 22,50

Käse und süße Köstlichkeiten

Maronimousse mit Spekulatius und Preiselbeereis € 10,50

Variation von der Kokosnuss auf Ananascarpaccio € 11,50

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, Aberssee

Eier (Bodenhaltung): Eierverkauf Reischenböck, Weng im Innkreis

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Saibling & Zander: aus heimischen Gewässern

