

Menü „Gersberg Alm“

Gebeizter Seesaibling mit Gurke, grünem Apfel, Radieschen und Curry

€ 16,90

-0-0-0-

Karfiol-Schaumsuppe mit Asmonte und Dill

€ 6,90

-0-0-0-

Schonend gegartes Forellenfilet

mit Lauch, Erbsen und brauner Butter

Zwischengericht: € 18,90 / Hauptgericht: € 25,90

-0-0-0-

Rosa gebratenes Entrecôte vom Bio-Rind

Rübens Gemüse und Erdäpfelcrème

€ 31,90

-0-0-0-

Variation von der Zartbitterschokolade, Banane und Karamell

€ 12,90

Menü 5-Gang € 85,00

Menü „Vegetarisch“

Gegrilltes Brot mit Waldpilzen, Buttermilch, Schnittlauch und Radieschen

€ 14,90

-0-0-0-

Gazpacho mit Sauerrahm und Passionsfrucht

€ 7,50

-0-0-0-

Gegrillter Lauch mit Pecorino, Honig, Walnuss und Olive

Zwischengericht: € 16,90 / Hauptgericht: € 22,50

-0-0-0-

Gebratene Melanzane mit Hartweizengrieß, Petersilie, Rosinen und Pinienkernen

Zwischengericht: € 16,90 / Hauptgericht: € 22,50

-0-0-0-

Soufflierter Grießschmarrn mit Waldbeeren

€ 12,90

Menü 5-Gang € 69,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2021 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,50
2020 Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“, Weingut Tegernseerhof, Wachau € 8,20
2020 Riesling „vom gelben Löss“, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,80
2020 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,90
2020 Sauvignon Blanc „Ried Altenberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 6,70
2019 Morillon „Arte Styria“ Weingut Engelbert Elsneegg, Gamlitz, Südsteiermark € 6,70
- 2019 Zweigelt Rosé Selection, Weingut J. Bäuerl, Wachau € 6,70
- 2020/21 Blauer Zweigelt „Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 5,50
2018 Blaufränkisch „Johanneshöhe“, Weingut Georg Prieler, Leithaberg € 6,40
2019 Cuvée Joiser Reben Rot (ZW/BF/ME) Weingut Markus Altenburger, Jois € 7,70
2019 „The Butcher Cuvée“ (ZW/BF/CS) Weingut Hans Schwarz, Andau, Neusiedlersee € 8,75
2019/20 Réserve del Conte, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 8,00
2018 Le Jouet Rouge (GR/CA/LP) Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Roussillon € 7,00

Vorspeisen & Suppe

Bunter Blattsalat mit gerösteten Eierschwammerl und Junglauch
€ 16,90

*Tartar vom heimischen Bio-Rind
mit Liebstöckel, Landei und zweierlei Zwiebel
als Vorspeise € 18,90
als Hauptspeise € 25,90*

„Aroma-Saibling“ mit Wassermelone und Gartenkräutersalat
€ 17,90

Kleiner Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 6,90

Großer Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 8,90

*Oma's Rindsuppe mit Wurzelgemüse und dreierlei Einlage
(Kaspressknödel, Tiroler Speckknödel und Grießnockel) € 7,50*

Hauptspeisen

*Zitronen-Rahm-Herz vom Milchkalb mit
Vogelbeeren, Buttermilch und Schnittlauchknödel
als Vorspeise € 16,90
als Hauptspeise € 21,90*

*In Butterschmalz gebackenes „Wiener Schnitzel“ vom heimischen Milchkalb mit
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 24,90*

*Gebratenes Lachsforellenfilet mit Eierschwammerl-Risotto
und schwarzem Holunder € 27,90*

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren € 20,90

*Gekochtes Schulterscherz vom Bio-Ochsen,
Semmelkren und Blattspinat € 23,90*

Rehragout mit knusprigem Topfenknödel und Rotkraut € 22,90

*Salzburger Fleischkräpfen mit rahmigem Sauerkraut und Zwiebeljus
als Vorspeise € 13,90
als Hauptspeise € 18,90*

Flaumiger Spinatknödel mit Rahmkarfiol, Pistazien und Ribisel € 18,90

Offene Eierschwammerl-Lasagne mit Belperknolle und Gartenkresse € 21,90

*Eierschwammerl à la crème mit Serviettenknödel
und buntem Blattsalat € 23,50*

Süße Köstlichkeiten und Käse

Topfenpralinen mit Butterbrösel, Marillenröster und Sauerrahmeis € 11,90

Kirsch-Mohnstrudel mit Marzipaneis € 12,90

Geeister Kaiserschmarrn mit Nusskuchen € 11,90

*Bio-Käsevariation vom Käsehof „Pötzelsberger“ aus Adnet
mit hausgemachtem Chutney € 14,90*

Sorbet

verschiedene Sorten nach Saison € 3,90 per Kugel

Unsere Weinempfehlung glasweise 1/16 l

2012 Muskat Ottonel „Schilfwein“, Weingut Angerhof, Familie Tschida, Neusiedlersee € 8,70

Gedeck € 3,10

Ihr Team am Herd:

Florian, Ralf, Max, Sabrina, Moritz, Leo & Marcos

*Alle angeführten Gerichte werden von
12.00 bis 21.00 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): Familie Reischenböck, Weng im Innkreis

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Frische Fische: Fischzucht Alois Köttl, Neukirchen an der Vöckla, 1. Fischzucht der Monarchie



- Inklusivpreise -