

Menü „Gersberg Alm“

Gebeizte Lachsforelle mit roter Rübe, Apfel und Buttermilch

€ 16,90

-0-0-0-

Petersilienwurzelschaumsuppe mit Grammelravioli

€ 7,50

-0-0-0-

Schonend gegartes Filet vom Seesaibling mit Kapern, Rosinen und Romanesco

Zwischengericht: € 21,90 / Hauptgericht: € 27,90

-0-0-0-

Rosa gebratener Hirschrücken mit Buchtel, Pastinake und Haselnuss

Zwischengericht: € 26,90 / Hauptgericht: € 34,90

-0-0-0-

Zartbitterschokolade mit Orange, Marzipan und Cognac

€ 12,90

Menü 5-Gang € 79,00

Menü „Vegetarisch“

Variation von Kürbis mit gebackenem Dotter, Schafkäse und Preiselbeere

€ 14,90

-0-0-0-

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelküchlein und Mandarine

€ 8,90

-0-0-0-

Gegrillte Urkarotte mit Sesam, schwarzem Reis und Brombeerjus

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

-0-0-0-

Geschmorte rote Rübe mit Buchweizen, Birne und Radieschen

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

-0-0-0-

Nußkuchen mit Kaki und Vanille

€ 12,90

Menü 5-Gang € 66,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2021 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,50
2021 Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“, Weingut Tegernseerhof, Wachau € 8,20
2021 Riesling „vom gelben Löss“, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,80
2021 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,90
2021 Sauvignon Blanc „Ried Altenberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 6,70
2021 Morillon „Arte Styria“ Weingut Englbert Elsneegg, Gamlitz, Südsteiermark € 6,70
- 2021 Rosé „Ried Hasenhaide“, Weingut Ingrid Groiss, Breitenwaida, Weinviertel € 6,50
2021 Zweigelt Rosé Selection, Weingut J. Bäuerl, Wachau € 6,70
- 2021 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
2018 „The Butcher Cuvée“ (ZW/BF/CS) Weingut Hans Schwarz, Andau, Neusiedlersee € 8,75
2020 Réserve del Conte (LA/ME/CS), Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 8,00
2018 Le Jouet Rouge (GR/CA/LP) Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Roussillon € 7,00

Vorspeisen & Suppe

Gepökelte Kalbszunge mit Schwarzbrotcreme, Perlzwiebel und Holunder € 17,90

*Tartar vom heimischen Bio-Rind
mit schwarzem Knoblauch, Artischocken und Sauerteigbrot
als Vorspeise € 18,90
als Hauptspeise € 25,90*

*Bunter Blattsalat mit geschmortem Kürbis,
geröstete Nüsse und Elsbethener Schafkäse € 14,90*

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 Grießnockerl) € 7,50*

Hauptspeisen

*Zitronen-Rahm-Herz vom Milchkalb
schwarzer Holunder, Buttermilch und Schnittlauchknöderl
als Vorspeise € 16,90
als Hauptspeise € 21,90*

*In Butterschmalz gebackenes „Wiener Schnitzel“ vom heimischen Milchkalb
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 27,90*

*Gedämpftes Filet vom Waller
mit getrocknetem Hirsch, weißen Bohnen, Graupen und Trauben € 27,90*

Backherdl mit Erdäpfel-Vogelsalat und Preiselbeeren € 21,90

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

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Bio-Rind
mit Sauerklee Knolle, gelber Rübe und gebackener Polenta € 34,90*

Rehragout mit knusprigen Topfenknöderl und Rotkraut € 22,90

*Ganslknödel mit rahmigem Sauerkraut und Zwiebeljus
als Vorspeise € 15,90
als Hauptspeise € 21,90*

Flaumiger Spinatknödel mit Kürbisragout, Cranberries und Walnuss € 19,90

Bauern-Gnocchi mit schwarzem Trüffel, Blattspinat und Butterschaum € 26,90

Süße Köstlichkeiten und Käse

Topfenpralinen mit Spekulatiusbrösel, Sauerkirsche und Tonkabohne € 12,90

Leo's Buchteln mit Powidl, Vanille und Zwetschken-Rosmarin-Sorbet € 12,90

Heidelbeerdatschi mit Apfel-Ingwer Sorbet € 12,90

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 € 3,30

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. Haslauer, Elsbethen

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

