

## Menü „Gersberg Alm“

*Kalbsstelze mit Räucherforelle, roter Zwiebel und Apfel*

€ 16,90

-0-0-0-

*Kartoffel-Buttermilchschaumsuppe mit gebackenem Ochsenfleisch im Champignon*

€ 7,50

-0-0-0-

*Geflämmtes Seesaiblingsfilet mit gegrillter Paprika und Belugalinsen*

Zwischengericht: € 18,90 / Hauptgericht: € 26,90

-0-0-0-

*Dreierlei vom Freilandsschwein mit Sellerie, Brombeere und Erdnuss*

Zwischengericht: € 21,90 / Hauptgericht: € 28,90

-0-0-0-

*Variation von Milch, Honig und Malz*

€ 12,90

*Menü 5-Gang € 72,00*

## Menü „Vegetarisch“

*Variation von Schafkäse, Rettich, Birne und Pumpernickel*

€ 15,90

-0-0-0-

*Kräuterschaumsuppe mit Frischkäseflan*

€ 6,90

-0-0-0-

*Artischockentascherl mit Kernöl, Belper Knolle und Limette*

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

-0-0-0-

*Knuspriger Krautstrudel mit Sauerrahm, Senfsaat und Dill*

Zwischengericht: € 16,90 / Hauptgericht: € 21,90

-0-0-0-

*Bauernjoghurt mit Mango, Haselnuss und Basilikum*

€ 12,90

*Menü 5-Gang € 63,00*

### Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2021 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,85  
2018/2021 Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“, Weingut Tegernseerhof, Wachau € 8,40  
2021 Riesling „vom gelben Löss“, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 7,20  
2021 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 7,00  
2021 Sauvignon Blanc „Ried Altenberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 7,00  
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 € 7,00  
  
2021 Blauer Zweigelt „Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 6,00  
2018 Blaufränkisch „Johanneshöhe“, Weingut Georg Prieler, Leithaberg € 6,70  
2019 Cuvée Joiser Reben Rot (Z/W/BF/ME) Weingut Markus Altenburger, Jois € 7,70  
2020 „The Butcher Cuvée“ (Z/W/BF/CS) Weingut Hans Schwarz, Andau, Neusiedlersee € 8,75  
2020 Réserve del Conte (LA/ME/CS), Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 8,20  
2018 Le Jouet Rouge (GR/CA/LP) Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Roussillon € 7,00

### Vorspeisen & Suppe

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Käferbohnen, Rüben und Schalotten € 17,90*

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

*Bunter Blattsalat mit eingelegtem Rhabarber, gerösteten Nüssen  
und Aberseer Schafkäse € 15,90*

*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 Kichererbsen, Rosinen und Zimtkartoffel € 27,90*

*Backhendl 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 gerösteter Pastinake, Salzzitrone und Rosmarinjus € 34,90*

*Rehragout mit knusprigen Topfenknöderl und Rotkraut € 22,90*

*Flaumiger Spinatknödel mit Kürbisragout, Pistazien und Sauerkirschen € 19,90*

*Vegetarisches Gemüsebeuschel mit Sauerrahm-Serviettenknödel € 18,90*

## Süße Köstlichkeiten und Käse

Topfenpralinen mit Mohn, Mandel und Rhabarber € 12,90

Variation von Zartbitterschokolade mit Sauerkirsche und Tonkabohne € 12,90

Heidelbeerdatschi mit hausgemachtem Joghurteis € 12,90

Salzburger Bio-Käsevariation  
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

