

Menü „Gersberg Alm“

In Buttermilch gebeizte Forelle mit roter Rübe, Kresse und Senf

€ 14,90

-0-0-0-

Topinambur-Schaumsuppe mit knusprigem Gansrilette

€ 6,90

-0-0-0-

*Schonend gegartes Filet vom Seesaibling
mit Wirsing und Kartoffeln*

Zwischengericht: € 16,90 / Hauptgericht: € 25,90

-0-0-0-

*Zweierlei vom Freilandschwein
mit Kraut und Grammelknödel*

€ 22,90

-0-0-0-

Milchreis mit Rotwein, Birne und Zimt

€ 10,50

Menü 5-Gang € 65,00

Menü „Vegetarisch“

Wintergemüsesalat mit Aberseer Schaffrischkäse und roten Linsen

€ 13,90

-0-0-0-

Erdäpfelschaumsuppe mit roter Rübe und Bergkäse

€ 5,90

-0-0-0-

Gegrillte Karotte mit Fregola Sarda und jungem Spinat

Zwischengericht: € 12,50 / Hauptgericht: € 17,50

-0-0-0-

*Allerlei von der Pastinake
mit Polenta, Dill und Birne*

€ 16,90

-0-0-0-

Soufflierter Grießschmarrn mit Holunder und Topfen

€ 10,50

Menü 5-Gang € 56,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2020 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,20
2019 Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“, Weingut Tegernseerhof, Wachau € 8,20
2020 Riesling „vom gelben Löss“, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,35
2019 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 6,35
2020 Sauvignon Blanc „Ried Altenberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 6,00
2019 Morillon „Arte Styria“ Weingut Engelbert Elsnegg, Gamlitz, Südsteiermark € 6,00

2019 Zweigelt Rosé Selection, Weingut J. Bäuerl, Wachau € 6,40

2019 Blauer Zweigelt „Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 5,50
2017 Blaufränkisch „Johanneshöhe“, Weingut Georg Prieler, Leithaberg € 6,40
2018 Cuvée Joiser Reben Rot (Z/W/BF/ME), Weingut Markus Altenburger, Jois € 7,40
2018 Réserve del Conte, Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 7,70
2018 Le Jouet Rouge (GR/CA/LP) Domaine des Enfants, Cotes Catalanes, Roussillon € 6,35

Vorspeisen & Suppe

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit knusprigem Salat, Kernöl und Kresse € 15,50

*Tartar vom heimischen Bio-Rind
mit Kartoffelschaum, Landei, Speck und Schwarzbrot
als Vorspeise € 16,90
als Hauptspeise € 24,90*

Kleiner bunter Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 6,50

Großer bunter Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 8,50

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

Hauptspeisen

*Rosa gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind
mit Kürbis und Kartoffel € 28,90*

*Zitronen-Rahm-Herz vom Milchkalb
mit Holunder, Buttermilch und Schnittlauchknödel
- als Vorspeise € 12,90
als Hauptspeise € 18,90*

*In Butterschmalz gebackenes „Wiener Schnitzel“ vom heimischen Milchkalb mit
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 23,90*

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sellerie, Graupen und Zwiebel € 25,90

Backhendl mit Erdäpfel-Vogelssalat und Preiselbeeren € 19,90

*Wurzelfleisch von der Kalbsschulter
mit Kartoffelstampf, Spinat und Kren € 22,90*

Rehragout mit knusprigem Topfenknödel und Rotkraut € 19,90

*Cordon-Bleu vom Hirsch
Kürbis-Fregola-Sarda und frittierte Kohlsprossen € 26,90*

Flaumiger Spinatknödel mit roter Rübe, Joghurt und Kren € 16,90

Süße Köstlichkeiten und Käse

Topfenknödel mit Mohnbrösel, Apfelmus und Zimteis € 10,90

Spekulatius-Panna Cotta mit Punschsorbet € 10,50

*Bio-Käsevariation vom Käsehof „Pötzelsberger“ aus Adnet
mit hausgemachtem Chutney € 11,50*

Sorbet

verschiedene Sorten nach Saison € 3,50 per Kugel

Unsere Weinempfehlung glasweise 1/8 l

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

Ihr Team am Herd:

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

Gedeck € 2,90

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): Eierverkauf Reischenböck, Weng im Innkreis

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Frische Fische: Fischerei Köttl, 1. Fischzucht der Monarchie

