

Menü „Gersberg Alm“

Gebackenes Kalbsbries mit Räucherforelle, Pumpernickel, Brombeere und Fenchel

€ 16,90

-0-0-0-

Artischocken-Schaumsuppe mit gebackenem Grammelknödel

€ 8,50

-0-0-0-

Schonend gegartes Seesaiblingsfilet mit Karfiol, Ribisel und Salbei

Zwischengericht: € 20,90 / Hauptgericht: € 28,90

-0-0-0-

Zweierlei vom Rehbock mit Gerste, Fichte und Kräuterseitlingen

Zwischengericht: € 31,90 / Hauptgericht: € 38,90

-0-0-0-

Variation von Kirsche, Walnuss und Mascarpone

€ 12,90

Menü 5-Gang € 82,00

Menü „Vegetarisch“

Kohlrabitascherl mit Kichererbse, roter Rübe und Kren

€ 14,90

-0-0-0-

Gazpacho von roter Paprika mit Kirsche, Burratina und Basilikum

€ 12,90

-0-0-0-

Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel, Gartenkräutern und Pecorino

Zwischengericht: € 17,90 / Hauptgericht: € 23,90

-0-0-0-

Sonnenblumenkern-Risotto mit Karottenvariation und Passionsfrucht

Zwischengericht: € 17,90 / Hauptgericht: € 23,90

-0-0-0-

Allerlei von der Marille, weiße Schokolade und Pistazie

€ 12,90

Menü 5-Gang € 68,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

- 2022 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,85
2021 Grüner Veltliner „Ried Hohenberg“, Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram € 7,90
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
2022 Chardonnay „Carnuntum“, Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum € 6,50
2022 Roter Veltliner, Weingut Setzer, Hohenwarth, Weinviertel € 6,20
2022 Gemischter Satz „Ried Panzaun“, Weingut L. Ehn, Langenlois € 6,70
2022 Zweigelt Rosé Selection, Weingut J. Bäuerl, Wachau € 7,00
2021 Blauer Zweigelt „Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 6,00
2022 Blaufränkisch „Kalk & Schiefer“, Weingut A. und H. Nittnaus, Gols, Neusiedlersee € 7,20
2021 Cuvée Joiser Reben Rot (ZW/BF/ME) Weingut Markus Altenburger, Jois € 7,70
2022 Cuvée Heideboden (ZW/BF/ME), Weingut Claus Preisinger, Gols, neusiedlersee € 8,00
2020 „The Butcher Cuvée“ (ZW/BF/CS) „Magnum“, Weingut Hans Schwarz, Andau, Neusiedlersee € 8,75
2021 Réserve del Conte (LA/ME/CS), Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 8,20

Vorspeisen & Suppe

- Tartar vom heimischen Bio-Rind
mit Liebstöckel, geschmorter Zwiebel und eingelegten Eierschwammerl
als Vorspeise € 18,90
als Hauptspeise € 25,90*
- Frühlingskräutersalat mit gebratenen Eierschwammerl € 16,90*
- Burrata mit Tomaten-Variation und Olive € 15,90*
- Kleiner Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 7,50 (M,O,G)*
Großer Blattsalat mit Erdäpfel, Gurke, Tomate und Radieschen € 8,90
- Erdäpfel-Buttermilchsuppe mit gerösteten Eierschwammerl € 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 weißen Waller
mit schwarzem Reis, Mohn und Marille € 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 Sellerie, Erdnuss und Bohnen € 36,90*

Rehragout mit knusprigen Topfenknöderl und Rotkraut € 22,90

Eierschwammerl-Gulasch mit Schaftopfen-Knödel und Junglauch € 22,90

Süße Köstlichkeiten und Käse

Heidelbeerdatschi mit Vanille und Sauerrahm € 12,90

Marillenkñödel mit Bauerntopfeneis € 11,90

„Steirer-Eis“ (Vanille, Kürbiskerne und Schlagobers) € 11,90

Salzburger Bio-Käsevariation
mit hausgemachtem Chutney € 14,90

Sorbet
verschiedene Sorten nach Saison € 3,90 per Kugel

Gedeck € 3,30

Unsere Weinempfehlung glasweise 1/16 l

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

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

