

Menü „Gersberg Alm“

*Knusprige Schwarzwurzel mit gebeiztem Hirschrücken,
Kernölcrème und Kohlsprossen*

€ 18,90

-0-0-0-

Rotkraut-Kokosschaumsuppe € 7,90

- mit gegrillter Jacobsmuschel € 12,00

-0-0-0-

Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel, Gartenkräutern und Pecorino

Zwischengericht: € 23,90 / Hauptgericht: € 28,90

-0-0-0-

Schonend gegarte Fasanenbrust mit Beete, Pastinake und Sanddorn

Zwischengericht: € 27,50 / Hauptgericht: € 34,00

-0-0-0-

Gebäckene Rotweibirne mit Spekulatius-Sabayon und Mandel

€ 12,90

Menüpreis € 89,00

Unsere Weinempfehlungen glasweise 1/8l

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Stein am Rain“, J. Bäuerl, Joching, Wachau € 6,85

2022 Grüner Veltliner „Ried Hohenberg“, Weingut Josef Ehmöser, Tiefenthal, Wagram € 7,90

2022 Riesling „Ried Herberge“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 7,00

2021/22 Weißburgunder vom gelben Löss, Weingut Josef Ehmöser, Tiefenthal, Wagram € 7,00

2022 Sauvignon Blanc „Ried Altenberg“, Weingut Manfred Hebenstreit, Weinviertel € 7,00

2022 Chardonnay „Carnuntum“, Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum € 6,85

2022 Roter Veltliner von Gösing, Weingut Toni Söllner, Wagram € 6,85

2022 Zweigelt Rosé Selection, Weingut J. Bäuerl, Wachau € 7,00

2021 Blauer Zweigelt „Heideboden“, Weingut Hans Tschida, Illmitz, Neusiedlersee € 7,00

2019 Blaufränkisch „Johanneshöhe“, Weingut G. Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg € 7,20

2019/20 Cuvée Tridendron, Weingut E. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee € 7,85

2021 Réserve del Conte (LA/ME/CS), Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol € 8,70

Vorspeisen

*Tartar vom heimischen Bio-Rind
mit eingelegtem Kürbis und Kernöl-Mayonnaise
Vorspeise € 18,90 / Hauptgericht 25,90*

Gebackener Kürbis mit Buttermilch, Zitrone und Gartenkräutern € 16,90

Beluga-Linsensalat mit Wurzelgemüse und gebackener Blunzenpraline € 17,50

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern € 7,50

Großer Blattsalat mit frischen Gartenkräutern € 9,50

Vogersalat mit Erdäpfel, Gurke und Kernöl € 8,50

Suppen

Kürbis-Limettenschaumsuppe mit Parmesanküchlein € 8,50

Maroni-Portweinschaumsuppe mit Salzburger Schinkenspeck-Krapferl € 8,50

*Oma's Rindsuppe mit Wurzelgemüse und dreierlei Einlage
(Kaspressknödel, Tiroler Speckknödel und Grießnockerl) € 8,90*

Hauptspeisen

*Zitronen-Rahm-Herz vom Milchkalb
schwarzer Holunder, Buttermilch und Schnittlauchknödel
Vorspeise € 17,90 / Hauptgericht € 22,90*

*In Butterschmalz gebackenes „Wiener Schnitzel“ vom heimischen Milchkalb
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren € 29,50*

*Gedämpftes Filet vom weißen Waller
mit Kren-Risotto und roter Zwiebel-Marmelade € 29,90*

Backhendl mit Erdäpfel-Vogelsalat und Preiselbeeren € 22,90

*Gekochtes Schulterscherz vom Bio-Ochsen
mit Kartoffelstampf und Blattspinat € 25,90*

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Bio-Rind
mit Kohlsprossen und Topinambur € 36,90*

Rehragout mit knusprigen Topfenknödel und Rotkraut € 26,90

*Geschmorter Hirschbraten mit Rotkraut,
Serviettenknödel und Maroni € 26,90*

Rotkraut-Risotto mit gegrilltem Ziegenkäse, Oliven und Preiselbeere € 23,90

*Gebratene Kürbis-Paunzen mit Curry, Kapstachelbeere und Joghurt
Zwischengericht: € 17,90 / Hauptgericht: € 23,90*

*Hausgemachte Pasta mit schwarzem Trüffel, Gartenkräutern und Pecorino
Zwischengericht: € 23,90 / Hauptgericht: € 28,90*

Süße Köstlichkeiten und Käse

Heidelbeerdatschi mit Vanille und Sauerrahmeis € 12,90

Zitronentarte mit Mandarinsorbet und Baiser € 12,90

Maronimousse mit weißer Schokolade und Zwetschke € 13,90

*Salzburger Bio-Käsevariation
mit hausgemachtem Chutney € 14,90*

Sorbet:

verschiedene Sorten nach Saison € 4,20 per Kugel

Gedeck € 3,60

Unsere Weinempfehlung zum Dessert glasweise 1/16 l

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