

# *Genießerkarte*

*Zu Beginn empfehlen wir:*

*Salat " Manana's ":*

*Romanasalatherzen/ Prosciutto/ Büffelmozzarella/  
Rosinentomaten/ Balsamicodressing/*

*€ 9.-*

*Wahlweise zum Salat dazu gegen Aufpreis:*

- mit Rinderfiletstreifen € 6.-*
- mit Hühnerbrustscheiben € 6.-*
- mit 3 Stück gebratenen Garnelen € 6.-*
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 6.-*
- mit gebratenen Pfifferlingen € 6.-*

*Geklopftes Rinder Carpaccio*

*oder*

*Handgehacktes Beef Tartare:*

*Cognac-Pfeffercreme/ eingelegte Pfifferlinge/ Ruccola*

*€ 19.-*

## ***Suppen***

*Wildkraftsuppe/ Wurzelgemüse/ eingelegte Vogelbeeren*

€ 8.-

*Pfifferlingschaumsuppe/ Eigelb/ Rotgarnele*

€ 8.-

## ***Flossenträger***

*" Label Rouge " Lachsfilet/ Venererisotto/  
Zucchini/ Tomaten-Marillen Chutney*

€ 25.-

*Wildfang Chiemseehecht/ Pilz-Sojafond/  
Radischensalat/ Estragonfarfalle*

€ 27.-

*Fisch wird bei uns **glasig gebraten oder gegart**,  
falls Sie Ihren Fisch durch/ well done zubereitet haben möchten, wenden Sie  
sich bitte an unser Service- Team und erwähnen Sie Ihren Wunsch bereits  
bei der Bestellung!*

## ***Hauptsächliches***

***Hausgemachte Basilikumtagliatelle/  
Kirschtomaten/ Büffelmozzarella***

€ 16.-

*wahlweise dazu gegen Aufpreis:*

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen €6.-
- mit gehobeltem Trüffelkäse €6.-
- mit 3 Stück gebratenen Garnelen €6.-
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln €6.-
- mit gebratenen Pfifferlingen €6.-

***Hirschragout ( Gerloser Jagd )/ Haselnussspätzle/  
Rotweinkirschen***

€ 17.-

***Geschmorte Lammkeule/ gefüllter Spitzpaprika/  
Artischocke/ Zucchini***

€ 27.-

***Label Rouge- Perlhuhn in 2 Gängen serviert:***

***1. Kraftsuppe/ gebratene Steinpilze/  
hausgemachter Walnusswein/ Gemüserauten***

***2. Knusprige Brust oder Keule/ Marille/  
Bergamasque- Polenta/ gehobelte Gänseleberterrine***

€ 29.-

## ***Unser Küchenchef empfiehlt:***

***Kotelette vom spanischen Duroc- Schwein***  
(sehr zart und saftig- spezielle Züchtung und Eichelfütterung)  
€ 29.-

***Entrecote vom Tiroler Milchkalb ( rosa gegart )***  
(Bauer Moesl Karl- Navis)  
€ 29.-

***Rib-Eye Steak ( 280g ) vom oberösterreichischen Jungrind***  
(gut marmoriert mit Fettauge, zartes Fleisch, mehr Fettanteil)  
€ 29.-

***Entrecote (280g) oder  
Lady- Entrecote (180g)  
vom oberösterreichischen Jungrind***  
(marmoriert, kompaktes Fleisch, wenig Fettanteil)  
€ 31.- / € 25.-

***Hausgereiftes Kotelette vom oberösterreichischen Jungrind***  
( 900g ) für 2 Personen/ ( schön marmoriert )  
Wartezeit ca.45 Minuten  
( Bauer Kleindl Franz - St.Georgen )  
€ 39.- pro Person

### **Wählen Sie Ihre Beilagen**

- Pommes Alluemettes € 3.-
- Salatherzen mit Frenchdressing € 3.-
- sommerliches Kartoffel- Gemüsegröstl € 3.-
- in Cognac flambierte Rotgarnele € 11.-

***Filetsteak ( 280g ) oder  
Ladysteak ( 180g )  
vom oberösterreichischen Jungrind***  
€ 35.- / € 29.-

***!!Gerne räuchern wir Ihr Steak auf Wunsch  
mit Buchenholzmehl und servieren es mit Whiskyjus!!***

## ***Zum süßen Abschluss***

***Dreierlei von hausgemachtem Eis und Sorbets/  
Baumkuchen/ Schokochips***

€ 9.-

***Heublumen- Creme Bruléé/  
hausgemachte Rumtopffrüchte/ Holunderblütengranité***

€ 9.-

***Valrhona Schokotörtchen medium gebacken/  
rote Rüben-Kirschsorbet/ Gewürzorangenfilets***

€ 11.-

***Selektion von ausgewählten Käsespezialitäten/  
feine Chutneys/ hausgemachtes Apfel-Nussbrot***

€ 15.-

***Für unser hausgemachtes Brot und Aufstriche  
berechnen wir einen Unkostenbeitrag  
von Euro 2,80 pro Person***

***Genussreiche Momente wünscht Ihnen  
Familie Stöckl mit Team!***