

Genießerkarte

Zu Beginn empfehlen wir:

*Hausgemachtes Brombeersorbet
mit "Blue Gin"
€ 6.-*

Salat " Manana's ":
*Romanasalatherzen/ Prosciutto/ Büffelmozzarella/
Rosinentomaten/ Radieschen*

mit Dressing nach Wahl:
*- Balsamico Dressing
- French Dressing
- Mango Vinaigrette
- Spicy Asia Dressing*

€ 9.-

wahlweise zum Salat gegen Aufpreis:

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

*Geklopftes Carpaccio oder handgehacktes Beef Tartare
(oberösterreichisches Rind)
Cognac-Pfeffercreme/ eingelegte Pfifferlinge/ Rucola*

€ 19.-

*Geklopftes Hirschcarpaccio (Gerloser Jagd)/
gehobelte Haselnüsse/ Tannenhonigsorbet/
Brombeerkompott/ Vogerlsalat*

€ 19.-

Suppen

" Suppen Duett "

***Steinpilzconsommé/ Gemüserauten
Muskatkürbisschaumsuppe/ Hirschschenken***

€ 8.-

***Gamsconsommé/ Safranbirne/
Opa's Zirbenschnaps***

€ 8.-

Flossenträger

***Chiemseefelchen/ Haselnusskruste/ Venererisotto/
Zucchini/ Orangen-Fenchelsalat***

€ 21.-

" Vom Stausee "

***Gebratenes Forellenfilet/Speck Fond/
Kartoffelgnocchi/ Trompetenpilze***

€ 25.-

***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 Steinpilzen € 6.-

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

€ 17.-

***Zart geschmorte Lammkeule/ Bergamasque Polenta/
Spitzpaprika/ Zitronenjus***

€ 27.-

Label Rouge- Perlhuhn in 2 Gängen serviert:

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

***2. Knusprige Brust oder Keule/ Marille/
italienische Pasta/ gehobelte Gänseleberterrinen***

€ 29.-

Gamsentrecote (Gerloser Jagd)oder

***Hirschfilet (Gerloser Jagd-Schönachtal)
Selleriepüree/ Holunderbeerenragout/
Steinpilze/ Kakaobohnencrunch***

€ 39.-

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kotelette vom spanischen Duroc- Schwein
(sehr zart und saftig- spezielle Züchtung und Eichelfütterung)

€ 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.-
- gebratene Steinpilze € 6.-
- gebratene Gänseleberscheibe € 10.-
- 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.-

***Crème Brûlée von Zitronenverbene/
glacierter Pfirsich/ Holunderblüteneis***

€ 9.-

***Valrhona Schokotörtchen medium gebacken/
hausgemachtes Holunderbeereneis/ Gewürzorange filets***

€ 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!***