

Genießerkarte

Zu Beginn empfehlen wir

*Hausgemachtes Pfirsichsorbet
auf Himbeer-Roséweingranitée*

€ 6.-

*Fein marinierte Blattsalate mit Mangovinaigrette
dazu Büffelmozzarella und Prosciutto*

€ 9.-

*Geklopftes Rinder Carpaccio mit Cognac-Pfeffercreme,
Mozzarella und Rucola*

€ 19.-

*Klassisches, handgehacktes Beef Tatare "Butcher Style"
mit Wachtelei, eingelegtem Gemüse und Rucola*

€ 19.-

*Carpaccio und Tatare vom Gerloser Reh
mit eingelegten Pfifferlingen und Gänselebereis*

€ 19.-

*Mit Holunderblüten gebeizter Lachs,
dazu Granatapfel, Navetten und Mispeln*

€ 19.-

Suppen

*Pikante Bouillon von österreichischen
Wildfangkrebse und Strauchtomate,
mit gebratenen Pfifferlingen und Basilikumöl*

€ 11.-

Flossenträger

*Knusprig gebratene Tranche vom Seesaibling
auf Venererisotto mit Orangen-Fenchelsalat
und weißem Tomatenschaum*

€ 25.-

*Sanft gegarter Chiemseehecht
mit gehobelten Riesenchampignons,
Babyspinat und Yuzu-Olivenöl*

€ 23.-

Hauptsächliches

*Hausgemachte Basilikumtagliatelle mit
Kirschtomaten und Büffelmozzarella*

€ 16.-

Wahlweise dazu gegen Aufpreis

- mit Rinderfiletstreifen € 6.-*
- mit Trüffelkäse € 6.-*
- mit Garnelen € 6.-*
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 6.-*
- mit 5 Stück Flusskrebsschwanzern € 11.-*

Tiroler Kalb in zwei Gängen serviert:

*1. Gang Zart geschmorte Wange
auf Ofenkartoffelcreme mit Mimolette,
Babyspinatsalat und Haselnuss*

*2. Gang Tranchen vom Entrecote mit Dinkel,
Sellerie, Trompetenpilzen
und gehobelter Gänseleberterrine*

€ 29.-

*Zart geschmorte Keule vom Lamm
mit Olivenpolenta, Rotweinpaprika
und Zucchini*

€ 27.-

*Im Heu gegartes Entrecote vom Gerloser Reh
mit Selleriecreme, sautierten Eierschwammerl,
Vogelbeerjus und schwarzen Nüssen*

€ 35.-

Steaks

Filetsteak (280 g) vom oberösterreichischen Rind
€ 35.-

Ladysteak (180 g) vom oberösterreichischen Rind
€ 29.-

Rib-Eye Steak (280g) vom Pinzgauer Rind
€ 29.-

Tomahawksteak vom irischen Black Angus Rind
(für 2 Personen, Wartezeit ca.35 Minuten)
auf Anfrage
€ 39.- pro Person

Rib Eye Steak vom spanischen Duroc Schwein
€ 29.-

Tomahawksteak vom spanischen Duroc Schwein
€ 29.-

Dazu servieren wir:

- sommerliches Gemüse-Kartoffelgröstl
oder
- Pommes Alluemettes

Gegen Aufpreis

- fein marinierte gemischte Blattsalate
mit French Dressing (zur Beilage € 3,50)
- Gebratene Gänseleberscheibe € 10.-
- gebratene Rotgarnelen mit Cognac verfeinert € 11.-

**!!Gerne räuchern wir Ihr Steak auf Wunsch
mit Buchenholzmehl**

Zum süßen Abschluss

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets

€ 9.-

*Ofenfrischer Pfirsichgratin mit hausgemachtem
Eierliköreis und Pistazien*

€ 11.-

*Zweierlei von der Valhrona Edelschokolade
mit hausgemachtem Erdbeereis
und spicy Colagranitée*

€ 11.-

*Crème Brulée von der Heublume
mit Holunderblüteneis und Marillenragout*

€ 9.-

*Selektion von ausgewählten Käsespezialitäten
mit feinen Chutneys und hausgemachtem
Apfel-Nussbrot*

€ 11.-

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

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