

# *Genießerkarte*

## *Zu Beginn empfehlen wir*

*Hausgemachtes Kürbissorbet auf Granitée  
von englischem Cider mit getrockneten Heidelbeeren*

€ 6.-

*Fein marinierte Blattsalate  
mit Kapuzinerblütenvinaigrette, Kräutern,  
Radieschen, Büffelmozzarella und Prosciutto*

€ 9.-

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

€ 19.-

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

€ 19.-

*Carpaccio und Tatar vom Gerloser Hirsch  
mit eingelegten Pfifferlingen und Gänseleberis*

€ 19.-

*Hirschsalat " Manana's "  
( geblämmte Hirschentrecotescheiben,  
Gerloser Pfifferlinge und Steinpilze, Pfirsich  
und eingelegte Petersilwurzeln*

€ 19.-

## ***Suppen***

*Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit Salzmandeln, Büffelmozzarella  
und Basilikumöl*

€ 8.-

*Bouillon vom Gerloser Murmeltier  
mit Safranbirne und Bergkäse-Heidelbeertascherl*

€ 8.-

## ***Flossenträger***

*In Zitronenverbenebutter gebratenes Felchenfilet  
mit verschiedenen Tomaten,  
geräucherter, italienischer Pasta  
und Salsiccia*

€ 21.-

*Sanft gegarter Chiemseehecht  
mit Buchweizen, Orangen-Fenchelsalat  
und Safranschaum*

€ 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 Süßkartoffelcreme mit Mimolette,  
Babyspinatsalat und Haselnuss*

*2. Gang Tranchen vom Entrecote mit Dinkel,  
gelber Ingwer-Bete, Trompetenpilzen  
und gehobelter Gänseleberterrine*

€ 29.-

## *Hauptsächliches*

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

€ 27.-

*Im Kakaobohnencrunch gebratenes Entrecote  
vom Gerloser Hirsch  
mit Süßkartoffelcreme, Kohlsprossenblättern  
und Rosmarinfeige*

€ 31.-

*Knusprig gebratene Brust  
vom " Label Rouge " Schwarzfederhuhn  
mit hausgemachten Parmesan-Kartoffelgnocchi,  
konfierten Steinpilzen und Brombeeren*

€ 25.-

*Keule vom Gerloser Murmeltier,  
dazu Selleriestampf, Heidelbeerjus  
und Bitterschokoladibirne*

€ 29.-

## ***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 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.-

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

€ 11.-

*Creme Brulée von der Heublume  
mit hausgemachtem Süßkartoffeleis  
und Heidelbeerragout*

€ 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!***