



ABENDKARTE

BLAUE GANS

FELD & FLUR

FRISEESALAT <i>mit Granatapfel & Mozzarella</i>	16
SELLERIESCHAUMSUPPE <i>mit Maronitortellini</i>	6
HAUSGEMACHTE FONTINA-TASCHERL <i>mit Salbei & Butter</i>	22
ALTERNATIV	
FLAP MEAT VOM ANGUS-RIND <i>mit Pak Choi & Topinambur</i>	28
GEEIESTE KAFFEECREME <i>mit Vanille & Haselnuss</i>	14

4 GÄNGE

mit Tascherl
55

4 GÄNGE

mit Flap Meat
61

BERG & TAL

KANINCHEN RILLETES <i>mit Radicchio & Blutorange</i>	18
TAFELSPITZSUPPE <i>mit Griesnockerl oder Gänseleberknödel</i>	6
GEBRATENE LAMMHUFT AUS DEN TAUERN <i>mit Puntarelle & Linsen</i>	28
ALTERNATIV	
GEBRATENE LACHSFORELLE <i>mit Karotten-Parisisenne & Ingwer</i>	27
SCHOKO SAVARIN <i>mit Mango & Passionsfrucht</i>	14

4 GÄNGE

mit Lammhuft
63

4 GÄNGE

mit Lachsforelle
62

BACH & SEE

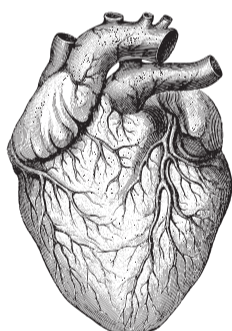
SAIBLINGSTARTAR <i>mit Creme Fraîche & Erdäpfleis</i>	18
SÜSSKARTOFFELSUPPE <i>mit Datteln & Lardo</i>	7
GEBRATENER ZANDER <i>mit Rettich & Zitrusfrüchten</i>	28
ALTERNATIV	
COQ AU VIN VOM LANDHENDL <i>mit Polenta, Mangold & Buchenpilzen</i>	27
GRIESSNOCKERL <i>mit Trauben & Grießeis</i>	14

4 GÄNGE

mit Zander
64

4 GÄNGE

mit Coq au vin
63



Innereien

GEBRATENE KALBSLEBER „VENEZIANA“ <i>oder</i> GEGRILLTES KALBSBRIES <i>mit Zwiebeln & Erdäpfelpüree</i>	24
---	----

KÜRBISRISOTTO MIT SCHAFSKÄSE & PILZEN

24

ZUM AUSKLANG

KÄSE-SPEZIALITÄTEN <i>aus dem Alpenraum</i>	15
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET <i>Vanilleeis, Grießeis, Kaffeeis, Mangosorbet, Traubensorbet, Schokoladensorbet</i> <i>pro Kugel</i>	4

Gedeck
3



Klassiker

AUSGELÖSTES BACKHENDL	21
<i>oder</i>	
WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN <i>mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und handgerührten Preiselbeeren</i>	24
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL <i>mit Erdäpfelrösti, Crèmespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauc</i>	25



MARTIN BAUERNFEIND MIT: OLIVER, ALEX, FABIAN, BUDUL, MICHAEL, BOGDAN, SARAH, HORST, SAIDAT, NESAR, GORAN, BRIGITTE & ALI

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen.