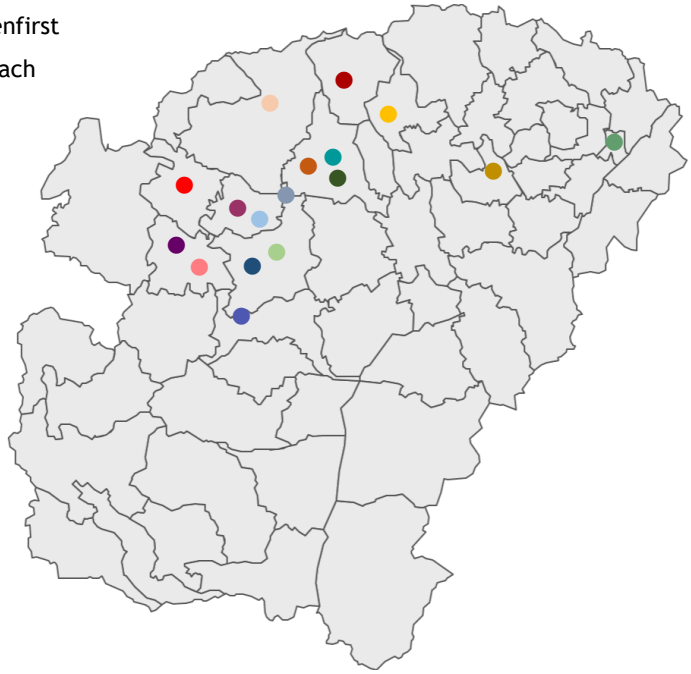
HEIMAT SCHMECKEN, GENUSS ENTDECKEN

Das Grundprodukt steht im Vordergrund und wird so wenig wie möglich verändert, um den vollsten Eigengeschmack herauszuholen. Dabei ist es uns besonders wichtig, regional, saisonal und nachhaltig zu arbeiten und dementsprechend die Produkte sowie unsere Partner und Lieferanten mit den gleichen Werten zu wählen.

IHR KÜCHENCHEF MARTIN KINAST MIT KÜCHENTEAM

- Hülsenfrüchte/Kürbisprodukte: Elisabeth Gneißl – Frankenburg
- Wurstwaren: Metzgerei Hiegelsperger – Zell am Pettenfirst
- Getreideprodukte: Troadkasten Norbert Ecker – Pilsbach
- Eis: Valentino Eis – Deutschlandsberg/Steiermark
- Fisch: Fischerei Köttl – Neukirchen a.d. Vöckla
- Mehl: Trenauermühle – Frankenmarkt
- Milchprodukte: Gmundner Milch
- Fische: Staudinger – Fornach
- Eis: Konditorei Mühlbacher – Ampflwang
- Eier: Johannes Bachler – Pfaffing
- Gebäck: Bäckerei Holzinger – Frankenmarkt
- Mehl/Reis: Biohof Trausmühle – Vöcklamarkt
- Rind/Kalb: Metzgerei Martin Burgstaller – Zipf
- Heil-/Wild-/Unkräuter: aus dem eigenen Garten
- Ziegenfrischkäse: Rosner – Berg im Attergau
- Kartoffeln: Fam. Stadlmayer – Schwanenstadt
- Rind/Schwein: Biohof Greflgut – Vöcklamarkt
- BIO-Eier: Fam. Reiter-Kofler – Neukirchen a. d. Vöckla
- Honig: Imkerei Aschenberger – Neukirchen a. d. Vöckla
- Obst/Gemüse/Säfte: Bio Obst- & Gemüsehof Wild-Obermayr – Niederneukirchen



HÄPPCHEN

Genuss von der Region
Spezialitäten vom BIO-Hof Greflgut / Schüttelbrot / Essiggemüse € 7,80

Gemüse Antipasti Ⓥ
Selbsteingelegtes Gemüse / hausgemachtes Pitabrot / Bergkäse € 5,90

VORSPEISEN

Schmiede Salat Ⓥ € 6,80
Blattsalat / Bergkäsedressing / Nüsse mit Ziegenfrischkäse € 11,30

Terrine von der BIO- Weidegans
Kürbis / Ribisel / Brioche € 16,90

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

= VEGAN MÖGLICH

SUPPEN

Kürbis-Ingwerschaumsuppe € 6,90
Kürbiskernöl / Geröstete Kürbiskerne

Klare Rindsuppe
Mit Frittaten oder Leberknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch € 6,80

ZWISCHENGÄNGE

Hausgemachte Tagliatelle
Rinderfiletspitzen / Steinpilze / Kräuter € 21,40

Vegetarisch € 17,40
Als Hauptgang € 25,40

Hirschkalbsbeuschel
Serviettenknödel / Wurzelgemüse € 18,60

Herbstsalat
Marinierter Blattsalat / Gebratene Pilze / Eierzwiebelknödel € 18,90

HAUPTGÄNGE

Braten vom Fornacher Hirsch
Serviettenknödel / Wurzelgemüse / Blaukraut € 32,60

Wiener Schnitzel
Petersilienkartoffel oder Pommes / Preiselbeeren

Vom BIO-Schwein € 21,70
Vom Kalb € 26,90

Ausgelöstes Backhendl
Der Klassische- Kartoffel- Gurkensalat / Kürbiskernmayonnaise € 17,10
Der Pfaffinger- Nusspanade / Gemischter Salat / Chutney € 17,90

Gebratenes Filet von der Seeforelle
Topinambur / Wintergemüse / Rieslingschaum € 27,70

Hausgemachte Gnocchi
Rote Rübe / Haselnuss / Ziegenkäse € 19,90

Kürbisrösti
Schafskäse / Wildkräuter / Gebratene Pilze € 19,90

Gerne servieren wir zu den Hauptgängen einen **Beilagensalat.** € 5,90

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

= VEGAN MÖGLICH

GENUSSMENÜ

Duett Asia
Grammel-Frühlingsrolle / Wagyu-Tataki / Williamsbirne
€ 13,90

Apollo 24 PET NAT 2024, Armin Kienesberger, Schlüßlberg, Bergland
€ 7,60

***

RehsuppeP
Preiselbeere / Hirschschinken
€ 8,90

Cuvee Colloredo 2023, Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel
€ 7,40

***

Hausgemachte Hechtknödel
Kren / Kohlrabi
€ 17,90

Sauvignon Blanc Präsulis 2018, Markus Prackwieser, Südirol
€ 8,60

***

Rosa gebratenes Steak vom Fornacher Hirschrücken
Schwarzwurzel / Pilze / Thymiansaftl
€ 44,00

Weite Welt 2018, Günther u. Regina Triebaumer, Rust, Leithaberg
€ 11,80

***

Österreichische Käsevariation
Frucht- Chutney / Apfel-Nuss Brot
€ 10,90

Lustau Sherry P.X., Jerez, Andalusien
€ 7,80

***

Hauszwetschke
Sorbet / Röster / Zimtcrumble
€ 12,80

Syss 3.0 NV, Thomas Schwarz, Purbach
€ 7,60

6-Gang Menü pro Person € 91,00

Weinbegleitung € 49,00

Die Gerichte können auch sehr gerne einzeln à la carte bestellt werden.

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

= VEGAN MÖGLICH