

Lamm im Kau

6. November. 2018

Vorspeisen

Herbstsalat vom Weberhof mit Kernle, Apfel, Rote Bete und gehobeltem Bergkäs'	€ 8
Pfingstweider Bio-Feldsalat mit gehacktem Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfele	€ 9
Kauer Endiviensalat mit gerauchter Forelle und blauen Zwiebeln	€ 11
Allgäuer Rahmromadour & Stich's Weißlacker mit blauen Zwiebeln sauer angemacht	€ 9
Tafelspitzsalat vom Alm-Ochs' mit Käferbohnen und Kürbiskernöl	€ 10
Ziegenkäse-Mousse auf Ratatouille mit Bresaola	€ 12
lauwarmer Linsensalat mit Entenschinken auf Rote Bete	€ 13
Russische Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat	€ 13
Haxensalat vom Tiroler Tauern-Kalb mit lauwarmer Pfifferlings-Vinaigrette	€ 14

Suppen und Kleinigkeiten

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Croutons	€ 6
Tafelspitzbrühe mit Dinkelflädle, Schnittlauch und Backerbsle	€ 7
Kürbis-Schaumsuppe mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl	€ 8
Schwammerl-Rahmsuppe mit luftgetrocknetem Rehschinken	€ 9
Blutwurst-Gröstel mit Apfelmus und Kartoffel-Meerrettich-Pürree	€ 13
frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 22

Wirtshaus-Spezialitäten

frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle mit Emmentaler, Berg- und Räbkäs' mit Zwiebele abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat dazu	€ 19
Gaisburger Marsch Siedfleisch in der Brühe mit Kartoffelschnitz', Dinkelspätzle und Zwiebelschmälze	€ 19
Stielkottlets vom niederbayrischen Spanferkel in der Brösel-Kruste gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 23
Cordon bleu vom Tiroler Kalbsrücken gefüllt mit Bergkäs und Schinken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	€ 28

Weinempfehlung

2017er Wiener Gemischter Satz DAC trocken, Weingut Mayer am Pfarrplatz	
Grüner Veltliner – Riesling – Rotgipfler - Ziefandler	12,5 %vol ¼l € 8
Schweizer Apfelwein Spezial-Auslese von Hochstamm-Äpfeln Mosterei Möhl, Thurgau	½l € 5

Lamm im Kau

Die Hauptsachen

Saure Kalbsnierle mit grünen Bohnen und gerösteten Dinkelspätzle	€ 24
Hirsch-Ragout mit Preiselbeer-Birne frischen Rahmschwammerln und Semmelknödel	€ 25
Perlhuhnbrüstle mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten, Ratatouille und Kartoffel-Chili-Stock	€ 27
Piccata vom Kalbsfilet in der Parmesankruste auf Tomatenragout mit gegrillten Zucchini und Kräuterlinguini	€ 30
Rehschnitzele aus der Keule an Preiselbeersöße, frische Rahmpfifferlinge, Ribisel-Blaukraut und Spinatspätzle	€ 28
Filet-Geschnetzeltes vom Kärntner Bio-Alm-Ochs' an Rotwein mit frischen Kräuterpfifferlingen und Linsenrahmspätzle	€ 32

vom Grill

Nackenkotlett vom Vorarlberger Duroc-Schwein mit Knoblauchschmand, Ratatouille und Pfefferlinguini	€ 26
Rib-Eye vom Kärntner Alm-Ochs mit Sc. Barbeque, Speckbohnen und Schalenkartoffele	€ 34
Côtes de Veau vom Kalb mit Cafe de Paris-Butter, Parmesan-Spinat und Steinpilzgnocchi	€ 36
Filet-Steak vom Kärntner Alm-Ochs' an grüner Pfeffer-Rahmsoße, feinen Speckbohnen und Kartoffelrösti	€ 40

Fischiges

Bodensee-Kretzerfilets in der Brösel-Kruste gebacken mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	€ 24
Bodensee-Hechtfilet in Butter gebraten auf Rahmsauerkraut mit Kaviarschmand und Kartoffelschnee	€ 26

Zum Nachtisch

Zwetschgensüpple mit hausgemachtem Sauerrahm-Eis	€ 8
hausgemachtes Caramel-Eis mit Fleur de Sel und pfeffrigem Apfelmus	€ 9
Vermicelles – Maroni-Mousse mit Vanille-Eis, Meringue und Kirschwasser	€ 10

Bitte beachten Sie freundlichst: Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.

*Zu Allergenen in den Speisen fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.
Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

Lamm im Rau

Gans'l-Schmaus

vom 26. Oktober bis 2. Dezember 2018

Kremsüpple

mit Erbsle und Mägele

€ 7

Saures Gänseklein

in der dunklen Brenne mit Semmelknödel

€ 10

Geröstetes Gans'l-Leberle

auf Webers Pflücksalat

mit karamelierten Birnenschnitz

€ 12

Frische niederbayrische Freilandgans

aus bäuerlicher Weidehaltung

vom Geflügelhof Lugeder in Neu-Erding

Gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln,

Weißbrotwürfel, Petersilie und Beifuß.

Im Ofen knusprig gebraten. Serviert mit kräftiger Gänsesoße
gedämpftem Ribisl-Blaukraut, glacierten Maroni,
Zwiebelfülle und abgeschmälzten Kartoffelknödeln

die halbe Gans für 2 Personen € 85

die ganze Gans für 4 Personen € 170

je weiteres Gedeck € 10

frische Flug-Ananas

mit Kirschwasser und hausgemachtem Eis

€ 8

»Gänsewein«

2015er Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC

Selektion Schloß Kampan - Mitterdorf

13,5 % vol. Restsücker 2,5 g/l, Säure 5,0 g/l

in Bouteille-, Magnum- und Doppelmagnumflaschen abgefüllt

von der Kellerei Kaltern, Kalterer See/Südtirol

¼ l € 10