

# WINTERKARTE

## WINTERZEIT

<b>Käferbohnsalat</b> mit süß-saurem Kürbis, Kürbiskernen, Kernöl vom Wagram und allerlei Blattsalat	€	7,90
<b>Selleriecremesuppe</b> mit eingelegten Shiitake aus und gebratenem Ziegenkäse	€	4,70
<b>Emmerisotto</b> mit getrockneten Steinpilzen, geschmortem Chicorée und knusprigem Bergkäse	€	13,10
<b>Gebratenes weißes Welsfilet</b> auf Berglinsen, Speck, gebratenen Schwarzwurzeln und Röstzwiebeln	€	19,50
<b>Geschmorte Kalbsvögel</b> und Roastbeef vom Kalbstafelspitz, Pastinakencreme, Kochsalat und gebackenen Erdäpfel-Bratäpfelcroquetten	€	18,50
<b>Geschmorte Entenkeulen</b> mit Ofenzwiebel, Kohlsprossen und Buchweizenockerl	€	16,50

## SÜßES

<b>Eiskaffee mal anders</b> Vanille- und Haselnusseis verrührt mit Cult Caffè und Schlag	€	4,50
<b>Grießflammerie und Hollerkoch im Glas serviert</b> mit Honig-Mandelcrunch	€	4,80

## DES WIRTEN HEIMAT

Der Käse aus dem Käsehumidor von Andrzej Koch in Wien

<b>Schweizer Käsefondue</b> pro Person mit Weißbrot, Erdäpfeln, Cornichons und Perlzwiebel Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung (min. 5 Tage)	€	19,50
<b>Racletteerdäpfel</b> Geschmolzener Raclette Käse vom Seiler aus Sarnen auf gekochten Erdäpfeln, dazu Cornichons und Perlzwiebel	€	14,80
<b>Käseteller mit 4 ausgewählten Schweizer Käse</b> dazu hausgemachter Pfirsichsenf, Quittenkäse und Brot	€	11,90

Meine Küchenphilosophie ist es, möglichst alles frisch zuzubereiten, mit dem Anspruch auf die bestmögliche Qualität.  
Diese Qualität braucht Zeit. Bitte geben Sie uns diese und nehmen Sie sich Zeit um zu genießen