



# FRISCH VOM MARKT



UNSERE KARTE VON 14. BIS 18. JÄNNER 2022

## VORSPEISEN & SUPPEN

**Einstandsbrett** € 3,90  
Aufstrich, Speck vom Schmölz und Brot vom Weichselbaum

**Der Salat des Cäsars** € 9,90  
Geräucherte Hendlbrust, Salatherzen, knusperiger Speck, Croutons und Bergkäsechips

**Kaltgeräucherte Lachsforelle** € 11,90  
vom Matthias Haberzeth mit marinierten Roten Rüben; Sauerrahmmousse und gebratenem Chicorée

**Rindssuppe** € 3,90  
mit Wurzelgemüse und Frittaten oder Leberknödel € 4,10

**Cremesuppe vom gerösteten Sellerie** € 5,10  
und Kräutersaitlingen vom Jonathan, verfeinert mit Apfelsaft und als Einlage kleine Maronitascherl

## WIRTSCHAUSKÜCHE

**2Stk Grammelknödel** € 8,80  
auf lauwarmem Speckkraut  
jeder weitere Knödel € 3,00

**Wiener Schnitzel von der Sau** € 10,50  
in Butterschmalz gebacken, dazu Erdäpfel-Vogelersalat mit Kernöl vom Wagram

**Rindsgulasch mit Gebäck** klein € 6,50  
groß € 9,20

**Steirisches Wurzelfleisch** € 14,50  
mit gesurten Kniehingsfleisch und Schweinsbauch, Salzerdäpfel, Wurzelewerk, Senf und Kren

## SONNTAGSBRATEN

**Schweinsbraten vom Schopf und Bauch** € 11,50  
mit Speckkraut und Semmelknödel

## SAISONAL & REGIONAL

**Lachsforellenfilet** € 19,90  
im Sud gegart mit 3erlei Karotten, Griessknödel und Krenschäum

**Zanderfilet** € 26,90  
aus den Yspertaler Teichen vom Matthias Haberzeth mit Rösttopinambur und der Creme vom Topinambur, Rosmarin-Balsamicohonig und Veltlinsauce

**Geschmorte Feldhasenkeule** € 18,50  
Cremige Polenta und Kohlsprossen mit Speck

**Erdäpfelgnocchi** € 13,80  
mit Kräutersaitlinge vom Jonathan aus Wördern, Winterspinat, Walnüssen und

## NACHSPEISEN

**Hagenbuttenmousse** € 8,50  
mit Karamellbire, Vanillecake und karamellisierter Schokolade

**3 Stück Powidltascherl** € 5,80  
in Mohnbrösel gewälzt und dazu etwas Quittenragout

**1 Stück Marillenpalatschinke** € 2,50  
mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2021  
Ein Glas „Marillentraum für einen Kindertraum“ € 6,50  
zum Mitnehmen und die Stiftung Kindertraum unterstützen

## DES WIRTEN HEIMAT

**Käseteller mit Schweizerkäse** € 11,20  
aus dem Käsehumidor von Andrzej Koch mit hausgemachtem Sauerteigwalnussbrot und Pfirsichsenf aus unserem Vorrat

**Racletteerdäpfel** € 15,80  
Geschmolzener Raclette Käse vom Seiler aus Sarnen auf gekochten Erdäpfeln, dazu Cornichons und Perlzwiebel mit Speck € 17,10