

# Speisenkarte | Menu



## Vorspeisen | Starter

### **Knoblauchbrot (A,G)**

Garlic bread (A,G)

€ 3,50

### **Hausgemachtes Ciabatta mit schwarzen Oliven und Aioli (A,G,M)**

Homemade Ciabatta bread with black olives and Aioli (A,G,M)

€ 4,60

### **Carpaccio vom heimischen Rind auf Basilikum Pesto mit mariniertem Rucola Salat und frischem Parmesan (A,G,E)**

Beef Carpaccio

with basil pesto, rocket salad and parmesan (A,G,E)

€ 12,10

### **Sashimi**

**Extrafrisch & gesund!!**

**mit Sojasauce und Wasabi Dip (D,F,M)**

Sashimi

extra fresh & healthy!!

with soy sauce and wasabi dip (D,F,M)

€ 13,80

### **Ziegenkäse im Spinatmantel, in Honig gebraten**

**Dazu Mango Papaya Chutney & Ciabatta (A,G)**

Goat cheese with spinage, roasted in honey with it mango papaya chutney  
and ciabatta (A,G)

€ 15,50

### **Beef Tartar auf Guacamole mit Toastbrot und Paprika-Kapern-Vinaigrette (A,E)**

Beef Tartar on guacamole with toast and  
bell pepper-caper-vinaigrette (A,E)

€ 15,90

## Suppen | Soups

### **Kräftige Rindsuppe**

**wahlweise mit Fleischstrudel, Nudeln oder Frittaten (A,G)**

Clear beef broth

optionally with meat strudel, noodles or sliced pancakes (A,G)

€ 3,90

### **Gemüsecremesuppe der Saison (E,A,G)**

Soup of seasonal vegetables (E,A,G)

€ 4,90

## Salate frisch aus dem Garten | Salads

### **Marinierter Blattsalat (M,E)**

Marinated lettuce (M,E)

€ 6,80

### **mit gebratenen Rinderfiletstreifen & Knoblauchbrot (A,E,M)**

with roasted beef filet stripes (A,E,M)

€ 16,40

### **mit Riesengarnelen & Knoblauchbrot (A,B,G,P)**

with king prawns (A,B,G,P)

€ 15,30

### **Kartoffel-Vogelssalat mit Kürbiskernöldressing und gebackenen Hühnerfilets (A,C,E,P)**

Potato-corn lettuce with pumpkin seed oil dressing  
and baked chicken filets (A,C,E,P)

€ 13,90

### **Falafel-Salat Bowl mit gegrilltem Gemüse dazu Tahini sauce (A,G,N)**

Falafel salad Bowl with grilled vegetables, Tahini sauce (A,G,N)

€ 14,50

*Vegi!*

## Fisch | Fish

### **Heimischer Bachsaibling auf glasiertem grünen Spargel dazu gelbe Zucchini an Safranrisotto (D,G)**

Brook trout on glazed green asparagus  
with yellow zucchini on saffron risotto (D,G)

€ 18,50

### **Gebrautes Lachsfilet klassisch mit Salzkartoffeln und Blattspinat (D,P)**

Roasted salmon with salted potatoes and spinach (D,P)

€ 17,90

## Hauptspeisen | Main dishes

### **Gerl's Bowl Chimichurri-Hähnchen (P) auf Dinkelreis**

Gerl's Bowl Chimichurri Chicken on wheat rice (P)  
€ 13,30

### **Gnocchi in Salbeibutter mit Tomatenconcasseé und Parmesanspähne (A,C,G)**

Gnocchi in sage butter with tomato concasseé and parmesan (A,C,G)  
€ 10,40

*Vegi!*

### **Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing (A, C)**

Wiener Schnitzel of pork with parsley potatoes  
or potato-corn lettuce in pumpkin seed oil dressing (A,C)  
€ 14,20

### **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing (A,C)**

Wiener schnitzel of veal with parsley potatoes  
or potato-corn lettuce in pumpkin seed oil dressing (A,C)  
€ 19,90

### **Gerl's Burger vom Rinderfilet mit Wedges und kleinem Blattsalat (A)**

Gerl's Burger of beef, with potato wedges and a small salad (A)  
€ 17,30

### **Tagliatelle in Knoblauchrahmsauce mit Riesengarnelen und Tomatenconcasseé (A,B,C,P)**

Tagliatelle with garlic cream sauce, king prawns and tomato concasseé (A,B,C,P)  
€ 19,50

#### **- Ohne Riesengarnelen (A,C,P)**

Without king prawns (A,C,P)

€ 10,50

*Vegi!*

## Steak vom heimischen Weiderind | Steak from the local farmer

**Gentlemen Size 240 g** € 26,40

**Lady Size 180 g** € 22,60

**Serviert mit gedünstetem Gemüse**

Served with stewed vegetables

**wahlweise mit Wedges und Sour Cream Sauce (G)**

optionally with wedges and sour cream sauce (G)

**oder**

**süßkartoffelpommes und hausgemachter Salsa Sauce (M)**

optionally with sweet potato fries and salsa sauce (M)

## Süßes zum Abschluss | Dessert

### **Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A,G)**

Homemade fluffy chopped pancake with plum stew (A,G)

€ 8,60

### **Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers (A,G)**

Homemade apple strudel with whipped cream (A,G)

€ 5,40

### **Topfencremenockerl**

#### **auf Beerenragout mit Limettenchips (A,C,G)**

Curd cream Nockerl

on berries ragout with lime chips (A,C,G)

€ 6,80

### **Valrohna Schokoladentörtchen**

#### **an frischen Beeren und Eis (E,G)**

Valrohna chocolate tart

with fresh berries and ice cream (E,G)

€ 9,90

### **Zweierlei Sorbet**

Two kinds of sorbet

€ 4,00

### **Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kübiscrunch (C,G)**

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and pumpkin crunch (C,G)

€ 4,50

Diese Karte wird separiert und ausschließlich für Kinder rausgegeben! 😊

**Für unsere kleinen Gäste | For the kids**

**Rindsuppe mit Backerbsen (A)**

Clear beef broth with fried batter pearls (A)

€ 3,40

**Gebackene Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup (D)**

Fried fish sticks with French fries and ketchup (D)

€ 7,60

**Penne mit Tomatensauce (A)**

Penne with tomato sauce (A)

€ 7,10

**Gebackene Hühnerfiletstreifen**

**mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites (A, C)**

Fried chicken fillet stripes with parsley potatoes or French fries (A, C)

€ 6,80

**Portion Pommes (P)/Portion Süßkartoffelpommes(P)**

Portion French fries (P)/Portion sweet potato fries(P)

€ 3,80/€4,50