

Der Küchenchef empfiehlt zum



Klassisches Beef Tartare <i>vom Pinzgauer Rind fein garniert mit Butter und Toast</i>	€ 11,50
* * *	
Pinzgauer Zwiebelsuppe <i>mit Käse überbacken</i>	€ 5,50
Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kürbiskernöl</i>	€ 4,80
* * *	
Huftsteak vom Pinzgauer Rind <i>mit gerösteten Eierschwammerl und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 22,50
gemischter Fischsteller (<i>Wolfsbarsch-, Goldbrasse-, Zanderfilet, Garnelen</i>) <i>mit Kräuter – Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,50
Rosa gebratene Hirschmedaillons <i>in feiner Wildpreiselbeersauce mit Blaukraut und Kartoffelkroketten</i>	€ 19,80
Bachschmied Pfand'l <i>(Schweinefilet, Eierschwammerlrahmsauce, Spätzle)</i>	€ 18,80
Wilderer Pfand'l <i>(Hirschragout, Eierschwammerl, Preiselbeeren, Spätzle)</i>	€ 18,80
Herbstlicher Salat <i>mariniert mit Waldbeer Balsamico,</i> <i>rosa gebratenen Hirschmedaillons, eingelegten Eierschwammerl und Walnüssen</i>	€ 16,80
Eierschwammerlgulasch <i>mit Semmelknödel</i>	€ 14,50
hausgemachte Bandnudeln <i>mit Eierschwammerlrahmsauce und grünen Salat</i>	€ 14,50
Rindersaftgulasch <i>mit Bandnudeln</i>	€ 13,80