

# KOID

BEEF TARTAR 16,9

ERDÄPFELSTROH, SCHWARZBROTTOAST, EINGELEGTES

ANTON-MAURER-FORELLE 11,8

SANFT GEBEIZTES FORELLENFILET MIT RÄUCHERFORELLENMOUSSE, SCHWARZEM RETTICH, GÖLLES BIERESSIG & BÄRLAUCHÖL

LAUCH POLONAISE 8,9 

GESCHMORTER LAUCH | GEBEIZTES EI | BRÖSEL KRÄUTERMAYO

# HAUPTSACH'

RÜCKEN VOM MATTIGTAL-LAMM 31,9

MIT CONFIIERTEN RADIESCHEN, CREMIGER HIRSE, SAUTIIERTEN ERBSEN & EINGELEGTEM RHABABER

BAUBÖCKS TAFELSPITZ 22,5

VOM AMA RIND MIT SEMMELKREN, RÖSTERDÄPFEL & SAUTIIERTEM EFERDINGER WURZELWERK

SAU IN SESAM 23,9

FILET VOM STROHSCHWEIN, SELLERIECREME, KAROTTE SESAMCHAMPIGNON, ERDÄPFELSTROH

WIENER SCHNITZEL 19,5

VOM GUSTINO STROH SCHWEIN, IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN, MIT BIO-PETERSILERDÄPFELN & SALAT

BACHFORELLE MIT STEIRISCHEN WURZELN 25,9

MIT KÜRBISKERNÖL-ERDÄPFELCREME, SAUTIIERTEM WURZELWERK & BIO-KÜRBISKERNEN

KNUSPRIG GEBRATENER KARPFFEN 23,5

MIT BIO-ERDÄPFEL-PILZ FLAN, GEBRATENEN INNPILZ-AUSTERNPILZEN, NASHIBIRNE & GESCHMORTEN RÜBEN

GESCHMORTE PURPLE HAZE KAROTTE 18,5 

MIT GEWÜRZHIRSE, KAMILLE & PETERSILIENCREME

BIERTREBERTASCHERL 18,5 

MIT KERBELSPINAT, EINGELEGTE ÄPFELN & RAHMKOHLRABI

OMAS VOLLWERTPALATSCHINKE 18,5 

BUCHWEIZENPALATSCHINKE GEFÜLLT MIT PILZEN, SÜBERDÄPFELN, JUNGZWIEBELN & SPINAT

KNACKIGER BEILAGENSALAT 5,1

MIT UNSERER HAUSDRESSING

# WOAM

FEINES KALBSBEUSCHEL 11,9

MIT KLEINEM SEMMELKNÖDEL

BÄRLAUCHPOFESEN 8,9 

MIT KOHLRABI, STAUFER-FRISCHKÄSE & MARILLE

# STARTER

# FLÜSSIG



BÄRLAUCH-BUTTERMILCH-SUPPE 7,9 

MIT KAROTTENTARTAR, GRAPFRUITMARMELADE & PARMESAN

SUPPE VOM SÜSSWASSERFISCH 9,9

MIT ZARTEM SAIBLING, FENCHEL & SAFRAN

+ LARDO: 2,5

GSCHMACKIGE RINDSSUPPE MIT EINLAGE 5,9

WAHLWEISE:

VOLLKORNFRIITATEN

GEBACKENER LEBERKNÖDEL

MILZSCHNITTE

VITALER SALAT 10,5

wahlweise:

ERDÄPFEL-RÄUCHERFORELLENLOABERL 6,9

GESCHMORTER, GEBACKENER RAUNA 4,9 

GEGRILLTE STREIFEN VON DER SONNENPUTENBRUST 6,9

SAURES RINDFLEISCH 14,5

KERNÖLMAYO, KAROTTENCHUTNEY & ZWIEBEL

DAZU: EIN GEBÄCK VOM BUCHEGGER 2,2

# DER KLEINE APPETIT

FRANKFURTER | DEBREZINER 6,5

WÜRSTL VOM PÖPPL, MIT SENF, KREN & SALZSTANGERL VOM BUCHEGGER

LEBERKÄS IM SAFT 8,9

MIT PERLZWIEBELN & SENFGURKEN

BAUBÖCKS SUPPENTOPF 8,9

MIT HUBERS SUPPENNUDELN, WURZELWERK & RINDFLEISCH

# BIERMÄRZMENÜ

LAUCH POLONAISE 

GESCHMORTER LAUCH MIT GEBEIZTEM EI, BRÖSEL & KRÄUTERMAYO

ODER

ANTON-MAURER-FORELLE

FORELLE MIT RÄUCHERÖLMAYO, BLAUEN ZWIEBELN & SCHWARZEN RETTICH

BÄRLAUCH-BUTTERMILCH-SUPPE 

MIT KAROTTENTARTAR, GRAPFRUITMARMELADE & PARMESANCHIP

RÜCKEN VOM MATTIGTAL-LAMM

MIT CONFIIERTEN RADIESCHEN, CREMIGER HIRSE, SAUTIIERTEN ERBSEN & EINGELEGTEM RHABABER

ODER

BIERTREBERTASCHERL 

MIT KERBELSPINAT, SAUTIIERTEN ÄPFELN & RAHMKOHLRABI

BSOFFENA BIERFIARA

MALZKUCHEN MIT DUNKELBIEREIS, BIRNENMARMELADE & DUNKELBIERTUNKE

MENÜPREIS: 3 | 48 4 | 54

VEGETARISCH: 3 | 34 4 | 42

BIERBEGLEITUNG: 20

# SÜSSE SACH

KÜRBSIKERNOUGAT-AFFEN 12,5

MIT VANILLEEIS, VANILLESAUCE, MARINIERTEN ÄPFELN + 2CL INNGOLD-KÜRBISKERNLIKÖR 4,1

SACHER - BAUBÖCK 8,9

ZOTTERSCHOKOLADE IN DIVERSEN TEXTUREN, MARILLE

FLAUMIGE NOUGATKNÖDEL 12,5

GEFÜLLT MIT ZOTTER-NOUGAT, DAZU FEIGENBLATTSCHAUM & KIRSCHS

BESOFFENER BIERFIARA 6,5

MALZKUCHEN, MIT DUNKELBIEREIS, BIRNENMARMELADE & DUNKELBIERTUNKE

APFELSTRUDL HAUSGMACHT 5,9

+ VANILLESAUCE 2,5

+ VANILLEEIS 2,2

+ SCHLAGOBERS 1,5

# FÜR DIE KLEINEN:

FÜR KINDER SERVIEREN WIR UNSERE SPEISEN AUCH GERNE IM KLEINFORMAT. WENN DIE KLEINEN MAL WIEDER SO SEIN WOLLEN WIE DIE GROSSEN.

INKLUSIVPREISE IN EURO FÜR ALLERGENINFORMATIONEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER:INNEN



ESSEN UND TRINKEN SIND DIE DREI SCHÖNSTEN DINGE DES LEBENS