# Schmankerl

| | |
|---|---|
| Liptauer<br>Frischkäseaufstrich | 4.50 |
| Käskrainer 1 Stück<br>Warme Käsewurst mit Senf und frischem Meerrettich | 6.00 |
| Tirolerschinken mit Zwetschke<br>Geräuchter Rohschinken mit rezentem Käse und Zwetschke | 8.00 |
| Schwammerlsuppe mit Kräuter<br>Würzige Pilzsuppe mit Kräuterschaum | 8.00 |
| Markbein mit Fleur de Sel | 10.00 |
| Burrata mit Feige<br>Sämige Burrata mit frischen Feigen | 10.00 |
| Entenleber mit Süsswein<br>Hausgemachte Entenleberterrine mit Süssweingelee | 15.00 |
| Backhendl<br>Pouletflügeli paniert auf Gurkensalat | 10.00 |
| Lachsforelle mit Roter Beete<br>Hausgebeizte Lachsforelle an rohem Randensalat | 15.00 |
| Kürbis mit Salbei<br>Hausgemachte Kürbisgnocchi (Quark) an Kernöl | 12.00 |
| Serviettenknödel mit Schwammerl<br>Gebratene Serviettenknödel mit würzigem Pilzragout | 12.00 |
| Kärntner Fleischkrapfen<br>Hausgemachte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt | 12.00 |
| Tatar vom Rind<br>Frisch geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl<br>und Fleur de sel, und geröstetem Brot | 15.00 |
| Rindsgulasch<br>Zart geschmortes Rindsgulasch mit Sauerrahm | 15.00 |
| Wiener Schnitzel RICHTIG !<br>Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren | 15.00 |
| Lachsforelle und Steinpilz<br>Gebratenes Lachsforellenfilet auf Steinpilzen | 15.00 |

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst.