

GENUSSMENÜ

TATAR VOM FLECKVIEHRINDL

MIT BIOEI VOM KRAPFERHOF AM DISTELBERG

100 G 14

180 G 21



GEBIRGSFORELLE

VON MARKUS KREIDL AUS SCHWENDAU

MIT KÜRBIS RISOTTO & RUCOLA 16/23



SALTIMBOCCA VOM HIRSCHKALB

REHRAVIOLO, STEINPILZE, POLENTA &

GRANT'N GURKEN RELISH

WILD, PILZE & GRANT'N VOM GATTERERBERG 30



STANZER ZWETSCHKEN & WEISSE SCHOKOLADE

FRUCHTIG, EISIG & KNUSPRIG 10



MENÜPREIS PRO PERSON 58

WEINBEGLEITUNG 4 GLÄSER PRO PERSON 21

METZGERMENÜ

FLEISCH AUSSCHLIESSLICH AUS EIGENER SCHLACHTUNG!

NESTERS SCHWEINSKOPFSÜLZE

UNVERÄNDERT & LEGENDÄR 8



BEUSCHEL MIT GEBACKENEN KAPERNBEEREN &

ERDÄPFELBLATTL'N 12/16



BESONDERE STÜCKE AUS UNSERER METZGEREI

HEUTE: GEZUPFTE BRUST & FILET VOM BRAUNVIEHKALBL

VON GEORG WECHSELBERGER, UNSEREM

NACHBARBAUERN, MIT BLAUKRAUTSTRUDEL,

PILZTORTELLONI & HERBSTGEMÜSE 29



SCHOKOBANANE „METZGERSTYLE“

SCHOKO-„SALAMI“, GEBACKENE BANANE &

BANANENJOGHURTEIS 11



MENÜPREIS PRO PERSON 50

WEINBEGLEITUNG 4 GLÄSER PRO PERSON 21

DIE BEI DEN EINZELNEN SPEISEN ANGEgebenEN ZAHLEN SIND DIE INKLUSIVPREISE IN EURO FÜR EINE VOR-/HAUPT-/NACHSPEISENPORTION AUSSERHALB DER 4-GANG-MENÜS.

FLEISCHESLUST

WIENER SCHNITZEL

MIT ERDÄPFEL SALAT ODER POMMES FRITES

VOM BRAUNVIEHKALBL 22

VOM PIETRAIN SCHWEIN 15

CORDON BLEU VOM PIETRAIN SCHWEIN 17

ZWIEBEL ROSTBRATEN

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM ALPENRINDL

MIT SPECKBOHNEN & PÜREE 22

STEAKS AUS UNSERER METZGEREI

„21 TAGE GEREIFT“

FILETSTEAK GENTLEMEN'S CUT CA. 250 G 36

LADY'S CUT CA. 180 G 26

RIBEYE CA. 350 G 30

RUMPSTEAK CA. 300 G 30

DAZU SERVIEREN WIR:

GEMÜSE & KNUSPRIGE FRITTEN