

Speisenkarte

Herzlich Willkommen!

Es ist schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen -
gerade nach der langen Durststrecke ist es uns eine Freude!

Wir werden uns nach besten Kräften um Ihr leibliches Wohl kümmern.

Bitte achten Sie auf die Einhaltung der notwendigen Hygienemaßnahmen.



Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet

„klassisch“ (mit einzelnen Zutaten, selber zu würzen) oder in der Küche angemacht,
mit geröstetem Bauernbrot
als Vorspeise (ca. 100 g),
oder als Hauptgang (ca. 180 g) erhältlich

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Olivenöl und Parmesanspänen

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel, Markklößchen und Grießnockerl

Pfannkuchensuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Besonderes Stück für Steakliebhaber:

Spezialitäten vom Black Angus – Rind:

Rinderrückensteak

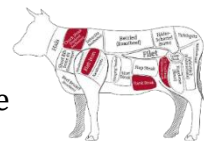
in zwei Varianten erhältlich:

mit **a)** einer Zwiebel-Senf-Kruste, mit Bohnengemüse

oder

b) natur gebraten, mit sautierten Pilzen,

dazu gibt's jeweils unsere Röstkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter



Weitere Hauptgänge

Ortner's Schweinefiletpfanderl
mit hausgemachten Spätzle, Waldpilzsahne
und Karotten-Bohnenbündchen, mit Käse gratiniert ✨

Wiener Schnitzel vom Kalb
auf unseren Röstkartoffeln **oder** mit Pommes frites, mit Preiselbeeren ✨

Kalbsleberscheiben
auf Kartoffelpüree mit abgeschmolzenen Apfelingeln und Röstzwiebeln ✨

Schweinefiletmedaillons
auf sautierten Schwammerl und Röstkartoffeln, dazu eine grüne Pfefferkornsoße ✨

Wirt's Almpfand'l
mit Rinderrücken, Schweinefilet und Hähnchenbrust,
dazu Speckbohnen, unseren Röstkartoffeln und Kräuterbutter

Hähnchenbrust nach „Wirt's Art“
- mit einer *Semmelknödelfülle (mit Bergkäse und Speck) gefüllt* -
auf buntem Gemüse und unseren Röstkartoffeln

Zwiebelrostbraten vom Black Angus - Rinderrücken
auf unseren Röstkartoffeln mit Röstzwiebeln

Sehr verehrte Gäste,

wir weisen darauf hin, dass Sie alle mit dem Symbol ✨ gekennzeichneten
„Wirt's Klassiker“ gerne auch in kleineren Portionen erhalten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir hingegen von den restlichen Hauptgängen der
Speisenkarte keine kleinen Portionen anrichten können.

Unsere Röstkartoffeln werden mit Zwiebeln und Speck angeschwenkt.

Fisch

Mix-Grill von Fischen, in der Pfanne serviert,
auf einem Fenchelgemüse, mit Petersilienkartoffeln und Chili-Zitronengrasbutter

Vegetarische Gerichte

Käserahmspätzle

Schnitzel von der Zucchini und Aubergine auf Tomatennudeln

Vitalsalat

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Vollkorncroûtons, Hausdressing
mit sautierten Rindstreifen,
oder mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons

Desserts

Dessert-Dreierlei im Weckglas

Grießbrei Brûlée, „falscher“ Tiramisu-Cheesecake,
Rhabarber-Trifle mit Eierlikörsahne

Kaiserschmarr'n mit karamellisierten Nüssen

(ca. 20 Minuten Vorfreude)

als Dessert,

oder als Portion für zwei Personen erhältlich

Lindenhof – Sgroppino

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl, mit Wodka und Prosecco aufgemixt



Verehrte Gäste,
wir bitten Sie, Ihr Mobiltelefon hier im Wirt nicht zu benutzen
bzw. auf „lautlos“ zu stellen. Wir danken für Ihre Rücksicht.

Sommerkarte

Vorspeisen

Matjes-Burger nach Wirt's Art

Reibedatschi mit Matjesfilet, Zwiebeln, Gurken und Tomate mit einem Apfelrelish

Matjes-Tatar nach Hausfrauen Art

an einem Pfifferlingsalat, dazu eingeweckte Kirschtomaten
und ein Sauerrahmdip

Pfifferlings-Toast, im Pfanderl serviert,

Gebratene Pfifferlinge und Kräuterseitlinge, mit Tomaten und Kräutern auf Toast,
mit Käse überbacken

Suppe

Pfifferlingsrahmsuppe

Hauptgänge

„Wirt's Caesar Salat“

mit Hähnchenstreifen und zwei Riesengarnelen,
Parmesandressing und geröstete Baguettescheiben

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingsrahm

mit hausgemachten Spätzle

Weitere Hauptgänge

Pfifferlinge in Rahm mit einem Semmelknödel

**Gebratene Lachstranche unter einer Korianderkruste,
dazu Parmesanrisotto und Safranschaum**

Orientalischer Lammrückenspieß
an Couscous, gegrillter Aubergine und Datteln, dazu eine Joghurtsoße

„Pichelsteiner“ aus dem Meer und Wald
Fischwürfel, Garnelen, Pfifferlinge und Kräuterseitlinge,
buntes Gemüse und Kartoffeln – in der Terrine serviert

**Gnocchi mit einem Potpourri von Pilzen,
mit würzigem Bergkäse gratiniert**

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Wirt – Team !