

# *Speisenkarte*

## **Herzlich Willkommen!**

Es ist schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen -  
gerade in dieser schwierigen Zeit 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

## **Hirsch Carpaccio**

dazu Rucola, Feigen und Preiselbeerdressing

## **Tatar vom Rinderfilet mit Brot**

## **Gebratene Gänseleber**

an Maronenmousse, Polenta und Preiselbeeren

## **Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing**

# Suppen

## **Hausgemachte Rinderkraftbrühe**

mit Leberknödel, Markklößchen und Grießnockerl,  
**oder** mit Pfannkuchenstreifen

## **Maronenschaumsuppe mit Sahnehaube**

## **Tomatensuppe mit Sahnehaube**



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

# 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

**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.



# Vegetarische Gerichte

## Käserahmspätzle

## Auberginen-Zucchinischnitzel auf Tomatennudeln

## Vitalsalat

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen  
und Vollkorncroûtons, Hausdressing

**wahlweise** mit sautierten Rindstreifen  
**oder** mit gebratenen Kräuterseitlingen und Champignons

# Desserts

Kaiserschmarr'n mit karamellisierten Nüssen  
(ca. 20 Minuten Vorfreude)  
als Dessert **oder** als Portion für zwei

## Bieramisu

Mascarpone, Dunkles Bier und Löffelbisquit

Bayrisch Crème im Glas  
Himbeermousse

Lindenhof – Sgroppino  
Hausgemachtes Sorbet nach Wahl,  
mit Wodka und Prosecco aufgemixt