

ZUR EINSTIMMUNG

„Rosa-Linde“ 8.00

„Hugo-Linde“ 8.00

Crodino Spritz (alkoholfrei) 6.00

Sparkling Tea 6.00

„Zillertal Mule“ 11.00

Grüner Veltliner Frizzante Weingut Gschweicher 5.50

„Zillertal-Tyroler“ **Imperial Zwickl** 4.80

WEINEMPFEHLUNGEN (0,11)

Grüner Veltliner Muschelkalk, Weingut Gmeinböck 4.50

Sauvignon Blanc Weingut Wurzinger 4.80

Gelber Muskateller, Weingut Pollak 4.80

Cuvée Lindenblüte (CH/GM), Weingut Auer 4.80

Rosé (BF), Weingut Strehn 4.50

Blaifränkisch Weingut Kerschbaum 5.50

Genesis (ZW/M), Weingut Glatzer 5.50

Cuvée Johannes (ZW/M/CS), Weingut Auer 5.50

VORSPEISEN

VARIATION VOM THUNFISCH

Ceviche · Carpaccio · Mousse

Erbsenpüree · Wildkräutersalat 16.50

TAFELSPITZ-SÜLZCHEN

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.50

KALBSTATAR

Sauerrahm-Thunfischcreme · Kapern · Oliven 16.50

Buntes TOMATENCARPACCIO

Wildkräutersalat · Oliven · Ziegenkäse 14.50

Bunter **SALATTELLER** 9.00

RINDFLEISCHSUPPE

mit Frittaten oder Nudeln 6.00 mit Leberknödel 7.00

KÜRBIS- ORANGENSCHAUMSUPPE · Kernöl 7.50

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSKÜCHE

SAIBLINGSFILET

Kräuterschaum · aromatische Gemüsecreme 32.00

MAISHENDLBRUST

Honig-Balsamicoße · Kürbisrisotto 26.00

CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN

Preiselbeeren · Erdäpfel- Aromatsalat 19.50

ZWIEBELROSTBRATEN „LINDE“

Kräutererdäpfel · Speck-Kaiserschoten · Senfgurke 29.00

ENTRECÔTE VOM JUNGRIND

21 Tage gereift

Röstgemüse · Lauchroulade

200g 34.00 · 300g 45.00

SCHLUTZKRAPFEN (handgemacht)

Spinat-Topfenfülle · braune Butter · Parmesan 22.50

AUS HAUSEIGENER LANDWIRTSCHAFT

ZILLERTALER OFENLEBER

Speckwirsing · Erdäpfelpüree 25.50

BEUSCHERL vom MILCHKALB

Wachtelei · Serviettenknödel 18.50

„SAUTANZ“

Blut&Leberwurst ·

Sauerkraut · Erdäpfelpüree 19.50

VEGETARISCHES MENÜ

LEICHTE TOMATEN-ZWIEBELSUPPE

Käsestangerl 8.50

•••

KÜRBISNUDELN

Kernöl · Ziegenkäse 21.50

•••

CREME BRULÉE

Weißes Schoko-Espuma · Sauerkirsche · Sorbet 12.00

als 3-Gang-Menü Euro 38.00

WIRTSCHAUS-MENÜ

TAFELSPITZ-SÜLZCHEN

Paprika · Balsamicolinsen · Kernöl 12.50

•••

KALBSBACKERL

Mandel-Polenta · Ratatouille 28.50

•••

ZWETSCHKENKNÖDEL

Butterbrösel · Rahmeis 13.00

als 3-Gang-Menü Euro 48.00

HERBST-MENÜ

KALBSTATAR

Sauerrahm-Thunfischcreme · Kapern · Oliven 16.50

•••

HALASZLÉ

Edelfische · Garnele · Knoblauchbaguette 25.50

•••

DAS BESTE VOM JUNGRIND

FILET/BACKERL/RAVIOLI

Erdäpfel-Selleriecreme · Herbstgemüse 39.00

•••

KÜRBISPARFAIT

Kuchen · gebrannte Kerne · Kürbis- Orangenkompott 12.00

als 4-Gang-Menü Euro 74.00

als 3-Gang-Menü Euro 65.00

GLASWEISE KORRESPONDIERENDE GETRÄNKEBEGLEITUNG

3 Gläser 21.00

4 Gläser 28.00

GLASWEISE ALKOHOLFREI

3 Gläser 18.00

4 Gläser 24.00

KÄSEVARIATION

Gebäck 13.50

ZUM NACHTISCH

CAFÉ GOURMAND 13.00

(Espresso mit süßen Überraschungen)

CREME BRULÉE

Weißes Schoko-Espuma · Sauerkirsche · Sorbet 12.00

ZWETSCHKENKNÖDEL

Butterbrösel · Rahmeis 13.00

KÜRBISPARFAIT

Kuchen · gebrannte Kerne · Kürbis- Orangenkompott 12.00

VARIATION VON DER SCHOKOLADE 13.00

Gemischtes Eis 7.50

Dreierlei Sorbets 7.50

Vanilleeis · Moosbeermantel 9.50

Gerührter Eiskaffee · Weinbrand 9.50

KINDERPORTIONEN

bereiten wir gerne von sämtlichen Speisen zu einem speziellen Preis!

GEDECK

Aufstriche · hausgemachte Spezialitäten · Ofenfrisches Gebäck **Euro 2.80** pro Person

Mittags wahlweise Abends zu jeder Bestellung

WEINE - HALBFLASCHEN (0,375l)

2021 **Grüner Veltliner · Smaragd · Ried Achleiten · Lehensteiner**, Wachau 28.00

2017 **Riesling · Ried Heiligenstein · Schloss Gobelsburg**, Kamptal 40.00

2021 **Rose · Blaufränkisch · Porzellanladen · Strehn**, Mittelburgenland 30.00

2015/19 **Titan · Tesch**, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 43.00

2015 **Chianti classico Riserva DOCG · Capannelle**, Toskana 38.00