

## HERZSTÜCKE SPECIAL PIECES

GLMO	GLMO	G	
Geschmorte Rinderbackerl • Eierschwammerlpolenta • glacierte Karotten			€ 17,50
<i>Braised beef cheeks • chanterelle polenta • glazed carrots</i>			
GLMO	GO	G	G
Rinderleber • Calvados-Apfel • Kartoffelpüree • Junglauch • Speck			€15,90
<i>Beef liver • calvados apple • mashed potatoes • leek • bacon</i>			
	GLMO	ACG	G
Sautierte Kalbsniere • violette Senfsauce • Gnocchi • Pilze			€16,50
<i>Sautéed calf's kidney • purple mustard sauce • gnocchi • mushrooms</i>			

## EMPFEHLUNGEN RECOMMENDATIONS

G	DG	GF	
Geeiste Gurkenschale • Räucherlachstartare • Dillespuma			€5,90
<i>Iced cucumber bowl • tartare of smoked salmon • dill espuma</i>			
G	D		
Eierschwammerltartare • Räucherforelle • Vogerlsalat • Tomate			€11,90
<i>Chanterelle tartare • smoked trout • lamb's lettuce • tomato</i>			
D	GLM	G	
Zanderfilet • Eierschwammerlgulasch • Grammeln • gegrillte Kartoffeln			€19,50
<i>Filet of pikeperch • chanterelle goulash • greaves • grilled potatoes</i>			
GLMO	ACG	G	
Perlhuhnbrust • cremige Eierschwammerl-Pappardelle • Kirschtomate • Zucchini			€17,90
<i>Guinea fowl • creamy chanterelle pappardelle • cherry tomato • zucchini</i>			
	ACG	G	GLMO
Halbe Bauernente • Kartoffel-Rotkraut-Knödel • Rahmwirsing • Majoransafterl			€18,90
<i>Half duck • red cabbage dumplings • creamy savoy • marjoram sauce</i>			
GLMO	G	G	G
Fledermausstück • geräuchertes Kartoffelpüree • Eierschwammerl • Romanesco			€18,50
<i>Special backbone piece of beef • smoked mashed potatoes • chanterelles • Romanesco</i>			
	GLMO	G	GLMO
Kalbsmedaillons • Kresserisotto • gebratene Steinpilze • Madeiraglace			€22,90
<i>Veal medallions • cress risotto • roasted porcini mushrooms • madeira glaze</i>			
GLMO	AGLM	G	G
Lammkrone • Eierschwammerlcouscous • grüne Bohnen • geschmorter Paprika			€21,90
<i>Rack of lamb • chanterelle couscous • green beans • braised bell pepper</i>			
GLMO	GLM	G	
Wildschweintrüben • Salbeipolenta • Tomaten-Artischockengemüse			€18,50
<i>Wild boar back • sage polenta • tomatoes • artichokes</i>			
	GLM	ACG	
Eierschwammerl à la Crème • Serviettenknödel			€16,90
<i>Chanterelles à la crème • bread dumpling</i>			
GLMO	G	G	
Vegetarisches Eierschwammerlrisotto • Burrata • eingelegte Tomaten			€13,90
<i>Vegetarian chanterelle risotto • Burrata • pickled tomatoes</i>			
A	F		
Vegane Pilzravioli • Kräuterrahm • gebratene Eierschwammerl • Rucola			€12,90
<i>Vegan mushroom ravioli • herb cream • fried chanterelles • arugula</i>			