

## VORSPEISEN

- Faistenauer Saibling mit Süßkartoffel,  
Avocado & Passionsfrucht - Sanddorn-Vinaigrette ..... € 15,50
- Beef Tatar mit Erdäpfelschaum & Kresse ..... € 16,40
- Rote Rüben Hummus mit Quinoa,  
Pink Grapefruit & Ziegenkäse ..... € 12,80

## SALATE

- Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing:  
- mit Faistenauer Saiblingsfilet ..... € 18,00  
- mit Polentabällchen ..... € 15,00

## SUPPEN

- Rinderbouillon  
mit Frittaten & Wurzelgemüse ..... € 5,90
- Petersilienwurzelsuppe & Schwarzbrotchips ..... € 6,90

## VEGETARISCH

- Bröselkarfiol mit Tamarinden-Hollandaise,  
jungem Spinat & Purple Curry ..... € 16,40
- Krautfleckerl mit Paprikacreme & Salat ..... € 14,60

## FISCH

- Faistenauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter,  
Petersilienerdäpfel & Salat ..... € 23,70
- Zander mit Krustentierperlgrauen & jungem Spinat ..... € 26,40

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über  
deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen.  
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

**HAMMER**wirt

## FLEISCH

Wiener Schnitzel

- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren ..... € 15,90

- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren ..... € 23,90

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren ..... € 18,20

Geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree & Fisolen ..... € 24,60

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel ..... € 17,50

Barbarie Entenbrust mit Sellerie-Kastaniencreme & Rotkraut. .... € 27,30

## DESSERT

Kalte Topfenknödel auf Beerenragout & Vanilleeis ..... € 10,00

Mandel-Dacquoise mit weißer Schokolade,

Eierlikör & Blutorange ..... € 12,50

Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers ..... € 8,20

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Sorbet der Saison ..... € 3,50

Blutorange ..... € 3,50

Basilikum-Zitrone ..... € 3,50

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen. Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

**HAMMER**wirt