

VORSPEISEN

Ceviche vom Faistenauer Saibling mit Sellerie, Rohnen & Orangen € 15,40

Beef Tatar mit Erdäpfelschaum & Kresse..... € 16,40

Käferbohnenhummus, Käferbohnenalat, gepickelte Rote Zwiebel &
Schwarzbrotchips..... € 9,90

SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing:

- mit Faistenauer Saiblingsfilet € 17,90

- mit Polentabällchen..... € 15,50

SUPPEN

Rinderbouillon

mit Frittaten & Wurzelgemüse..... € 5,90

Mostschaumsuppe & Schwarzbrotchips..... € 6,90

VEGETARISCH

Bröselkarfiol mit Tamarinden-Hollandaise,
jungem Spinat & Purple Curry..... € 15,90

Erbсенrisotto mit Baby Leaf, Ziegenfrischkäse &
Sanddornpassionsfrucht vinaigrette..... € 16,40

FISCH

Faistenauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter,
Petersilienerdäpfel & Salat..... € 22,90

Goldforellenfilet mit Erbsenrisotto,
jungem Spinat & Kokoschilischäum..... € 24,80

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über deklarationspflichtige

allergene Zutaten in den Speisen.

Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

HAMMERwirt

FLEISCH

Wiener Schnitzel:

- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren..... € 15,90
- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren..... € 23,90

Ausgelöstes Backhendl

- mit Erdäpfel-Vogelersalat & Preiselbeeren..... € 17,90

Paillard vom Bio Ochs mit Erdäpfelpürre,

- Buchenpilze & Röstzwiebel..... € 27,90

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

Geschmortes Kalbsschulterscherzel, Zunge, Bries

- mit Spinatcreme & Karottensemmelkren..... € 25,90

DESSERT

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

- Kokosmilchreis mit Rhabarber und Sauerrahmsorbet..... € 8,40

- Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers..... € 7,90

HAUSGEMACHTE SORBETS:

- Sorbet der Saison..... € 3,50

- Sauerrahm..... € 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.

HAMMERwirt