

VORSPEISEN

Ceviche vom Tiefbrunnauer Saibling mit Süßkartoffel, Avocado & Sanddorn	€ 15,90
Beef Tatar mit Erdäpfelschaum & Kresse	€ 16,40
Bulgursalat mit Kürbiscreme, gepickelte Rote Rüben & Ziegenfrischkäse	€ 10,90

SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing:	
- mit Faistenauer Saiblingsfilet	€ 18,90
- mit Polentabällchen	€ 15,90

SUPPEN

Rinderbouillon mit Frittaten & Wurzelgemüse	€ 5,90
Mostschaumsuppe & Schwarzbrotchips	€ 6,90

VEGETARISCH

Bröselkarfiol mit Tamarinden-Hollandaise, jungem Spinat & Purple Curry	€ 16,50
Kürbisrisotto mit Kürbissalat & Ziegenfrischkäse	€ 17,40

FISCH

Faistenauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter, Petersilienerdäpfel & Salat.	€ 23,90
Goldforellenfilet mit Kürbisrisotto, Kürbissalat & 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	€ 17,90
- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 25,50
Ausgelöstes Backhendl	
mit Erdäpfel-Vogersalat & Preiselbeeren	€ 18,90
Barbarie Entenbrust mit Passionsfruchtkrautsalat, Selleriecreme & schwarzen Nüssen	€ 29,90
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	€ 18,50
Geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree & Fisolen	€ 28,50

DESSERT

Karamellierter Sauerrahmschmarrn mit Beerenröster & Vanilleeis	€ 12,00
Zweierlei von der belgischen Schokolade mit Ananas, Szechuan-Pfeffer & Topfensorbet	€ 12,00
Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers	€ 8,20

HAUSGEMACHTE SORBETS

Sorbet der Saison	€ 3,60
Sauerrahmsorbet	€ 3,60
Basilikum-Zitrone	€ 3,60

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

HAMMERwirt