

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
Erbsenrisotto 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 Erdäpfelpüree,	
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