

## VORSPEISEN

Taleggio-Nusstascherl mit gegrillter Birne und Parmesan . . . . .	€ 9,60
Carpaccio vom Jungstier mit Burrata, Passionsfrucht und Macadamia . . . . .	€ 12,90
Jakobsmuscheln mit Blutwurst, Sellerie und Lauch . . . . .	€ 14,90
Gänseleber mit Mandarinencreme, Ziegenkäse und Brioche . . . . .	€ 15,90

## SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten . . . . .	€ 3,90
Schaumsuppe vom Sellerie mit Nusstascherl und Trüffelöl . . . . .	€ 6,20

## FISCH Fischzucht Walter Grüll

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat . . . . .	€ 17,90
Filet vom Seesaibling mit Erbsencreme, Romanasalat und Culatello . . . . .	€ 22,90

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Wurzelgemüse, Ingwer und Parmesan . . . . .	€ 12,60
Rote-Rüben-Ravioli mit Birne, Brie und Puntarelle . . . . .	€ 15,90

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen.  
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

**HAMMER**wirt

## FLEISCH

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln vom Schwein .....	€ 12,90
vom Kalb .....	€ 18,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat .....	€ 13,90
Rehravioli in Preiselbeerbutter mit Vanillekürbis und Parmesan ...	€ 15,90
Geschmorte Schweinsbackerl mit knusprigen Polentaröllchen, Honigkarotten, Kren und Kernöl. .	€ 16,90
Knuspriger Schweinebauch mit Zwiebelcreme, schwarzen Walnüssen und Stöckelkraut . . . . .	€ 18,90
Sellerierostbraten von der Beiried mit getrüffelten Tagliatelle und Selleriestroh .....	€ 21,90
Rosa gebratener Hirschrücken mit Selleriepüree, Pioppinopilze und Aroniaschnitten .....	€ 29,90

## DESSERT

3erlei Eis und Sorbet Mandarine / Tonkabohne / Schokolade .....	€ 6,90
Heidelbeerdatschi mit Zimteis .....	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit Tonkabohneneis .....	€ 8,20
Rote Rübe / Himbeere / Schokolade .....	€ 9,90

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über  
deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen.  
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

**HAMMER**wirt