

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.

HAMMERwirt

FLEISCH

Wiener Schnitzel	
- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 15,90
- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 23,90
Ausgelöstes Backhendl	
mit Erdäpfel-Vogersalat & 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.

HAMMERwirt