

VORSPEISEN

Seesaibling
mit Sellerie, Grüner Apfel, Kren & Schwarze Nüsse. € 13,50

Beef Tatar mit Erdäpfelschaum & Kresse € 15,40

Quinoasalat
mit Kürbis, Rote Beete, Pink Grapefruit & Ziegenkäse € 10,90

SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing
mit Garnelen € 15,40

mit Polentabällchen € 13,90

SUPPEN

Rinderbouillon
mit Frittaten & Wurzelgemüse € 4,90

Pastinakensuppe
mit gebeiztem Reh € 6,90

VEGETARISCH

Strozzapreti
mit Kürbis, Radicchio, Birne & Scarmorza € 14,90

Krautfleckerl mit Paprikacreme & Salat € 11,90

FISCH Fischzucht Walter Grüll

Forelle im Ganzen gebraten
mit Tomatenkräuterbutter,
Petersilienerdäpfel & Beilagen Salat € 19,90

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Bohnencassoulet, Sellerie & Chorizoschaum. € 23,90

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	€ 13,90
vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 21,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat & Preiselbeeren	€ 14,90
Geschmorte Rinderwangen mit Kürbisperlgrauen, Radicchio & Birnen	€ 21,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Topinambur, Rotkrautsalat & Feigen	€ 23,90
Iberico Schweinerücken mit Karfiolcreme, Passionsfrucht-Krautsalat & Buchenpilze	€ 24,90

DESSERT

Kalte Topfenknödel auf Beerenragout & Vanilleeis	€ 9,90
Aufgeschlagene Rubyschokolade mit Pflaumen, Brownie & Birnensorbet	€ 10,90
Basilikum-Zitronensorbet mit Melonen-Prosecco-Süppchen	€ 6,90

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

HAMMERwirt