

## VORSPEISEN

Ceviche vom Faistenauer Saibling mit Süßkartoffel, Avocado & Mango .....	€ 14,20
Beef Tatar mit Erdäpfelschaum & Kresse .....	€ 15,40
Erbsenhummus mit Quinoa, Rahmgurken, Radieschen & Ziegenkäse .....	€ 11,20

## SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing:	
- mit Faistenauer Saiblingsfilet .....	€ 15,40
- mit Polentabällchen .....	€ 13,90

## SUPPEN

Rinderbouillon mit Frittaten & Wurzelgemüse .....	€ 5,80
Petersilienwurzelsuppe & Schwarzbrotchips .....	€ 6,50

## VEGETARISCH

Kräuterrisotto mit gepickeltem Gemüse & Grana Padano .....	€ 15,20
Krautfleckerl mit Paprikacreme & Salat .....	€ 12,30

## FISCH

Faistenauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter, Petersilienerdäpfel & Salat. ....	€ 20,90
Wolfsbarschfilet mit Karfiolcreme, jungem Blattspinat & Kokos-Chilischaum. ....	€ 24,90

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

**HAMMER**wirt

## FLEISCH

Wiener Schnitzel	
- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren . . . . .	€ 14,90
- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren . . . . .	€ 22,90
Ausgelöstes Backhendl	
mit Erdäpfel-Vogersalat & Preiselbeeren . . . . .	€ 16,30
Geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree & Fisolen . . . . .	€ 23,20
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel . . . . .	€ 16,20
Barbarie Entenbrust mit Kräuterrisotto & gepickeltem Gemüse . . .	€ 24,90

## DESSERT

Kalte Topfenknödel auf Beerenragout & Vanilleeis . . . . .	€ 9,90
Mandeldacquoise mit aufgeschlagener weißer Schokolade & frischen Erdbeeren . . . . .	€ 11,90
Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers . . . . .	€ 7,30

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Erdbeersorbet . . . . .	€ 2,90
Heidelbeersorbet . . . . .	€ 2,90
Basilikum-Zitronensorbet . . . . .	€ 2,90

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

**HAMMER**wirt