

# SAMPLE MENUE – CHANGES POSSIBLE

COOKING IS FUN.

FOOD IS SOMETHING SERIOUS,  
BECAUSE WE ARE WHAT WE EAT.

Jeder hat eine andere Wahrnehmung von Geschmack. Für uns, beginnt Kochen und Geschmack nicht in der Küche. Geschmack beginnt auf den Feldern und Wiesen, in den Ställen und in den Gärten, in den Köpfen und Herzen unserer Slow Food Lieferanten. Sie sind es, die ihre positive Energie und Lebenslust in einmalige Produkte stecken.

Wir wissen woher unsere Zutaten kommen und von wem. Dieses Wissen und die Verantwortung gegenüber unserer Heimat und Natur ist der erste Schritt unverfälschten Geschmack auf unsere Teller zu bringen. Wir kochen mit guten und ehrlichen Zutaten, nachhaltig und im Kreis der Jahreszeiten.

Es ist uns wichtig, dass man auf unseren Tellern die Zutaten erkennt und schmeckt was es ist. Unser Essen, soll mehr als nur satt machen. Es soll sich einen Schritt vom alltäglichen entfernen sowie dazu in der Lage sein Emotionen, Gefühle und Gedanken frei zu setzen.

Thomas Gruber

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

  
**Slow Food**<sup>®</sup>

# **SLOW FOOD IM JULI**



**BRANZINO**\_ROHMARINIERT MIT SUMACH, ALOSJA & JAPANISCHER GURKE  
IRENEFONDA / GREGORLISJAK / VITALGARTEN

**GURKTALER EIERSCHWAMMELRN**\_SELLERIE SPAGHETTINI A LA CARBONARA  
GURKTALER WALD / BIOHOF KUNZ

**MOLKESCHWEIN**\_HAUSGEMACHTE CHORIZO, SAUBOHNEN & FENCHEL  
FAMILIENUART / BIOHOF KUNZ

**BIOLAMM**\_ZWIEBEL, SCHMORGEMUESE & PETERSIL  
FAMILIENUART / VITALGARTEN

**PFERDEAPFEL**\_GEFLAEMMTER ZIEGENKASE MIT FICHTENHONIG & ARONIA  
ASTRIDZERBST / UTA SLAMANIG

**MARILLEN**\_MASCARPONE & PHYSALIS  
VITALGARTEN

**MENU 69**  
**OHNE KÄSE -9**  
**WINEPAIRING 29**

**WIR SERVIEREN DIESES MENUE NUR KOMPLETT.**

# GASTHAUS MENUE

LENDORFER TOMATENVIELFALT \_ NUART SCHAFMOZZARELLA, GURKE & FRECHEFRITZI €12

SAURER SAIBLING \_ EIERSCHWAMMERL, JUNGLAUCH & SONNENBLUMENOEL €14

ENTENLEBER \_ PARFAIT, KUKURUZ & KIRSCHEN-RONEN-VINAIGRETTE €14

BEEF TARTAR 'TG' \_ PFEFFERONI & HAUSGEMACHTES ERDAEPFELBROT €15/25 POMMESFRITES €4

GASTHAUS SUPPE \_ VOM RIND, MIT 3 EINLAGEN €6

FISCHSUPPE \_ MAROKKANISCHE GEWUERZE, FISCHTASCHERL & SAUCEROUILLE €10

OCHSENMARKBROT \_ SCHALOTTEN, SENF, KAPERN-PETERSILSALAT AUF ROESTBROT €10

FRUEKRAUT FLECKERL \_ GEROESTETE KALBSNIERNDL & WIESENTHYMIAN €14

GURKTALEREIERSCHWAMMERL GULASCH \_ SEMMELKNOEDEL & SAURER RAHM €22

WALLER FILET \_ GESCHMORTER FENCHEL, KAROTTE & HANF €24

+€4 BRANZINO AUS PIRAN FUER 2 \_ MANGOLD & MITGEBRATENE ERDAEPFEL €52

SELBSTGEMACHTE CHORIZO VOM MOLKESCHWEIN \_ SPITZPAPRIKA & BOHNENCREME €21

LAVANTTALER ENTE , A LA NANA ' \_ HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT ENTENRAGU €19

FASCHIERTE KALBSBUTTERSCHNITZEL \_ JUNGES GEMUESE & ERDAEPFELPUEREE €19

+€4 RIBEYE STEAK , CDP' \_ VORZUGSWEISE MEDIUM RARE, CONFIIERTER KNOBLAUCH & POMMESFRITES €26

HALBGEFRORENES , NUART' JOGHURT \_ MELONE & KOKOS €8

SCHOKOLADE 72% \_ BANANE, KAMEL, ROHER KAKAO & RUM €9

SCHOTTRAUNKEN \_ NACHMAMA 'S REZEPT ☺, KIRSCHKOPF & KIRSCHSIS €8

HAUSGEMACHTES VANILLEEIS \_ GEWUERZKAFFEE & MACARONS €8

GAILTALER ALMKAESE \_ NUSSBROT & NUSSOEL €12

3 GAENGE €39

JEDER WEITERE GANG + €10

+€ = AUFPREIS PER PERSON IM MENUE

GEDECK €1,90 PER PERSON

1 WARMES BIO BAGUETTE (10 MIN.) MIT WIESEN BUTTER €3,50 PER STUECK