

Brotzeiten

Brotzeitbrettl von Hirsch, Gams & Landschwein 15,50

Rauchschinken, Kaminwurz, Salami, Bergkäs, Kren, Bauernbrot

Ofenfrische Riesenbreze 15,50

Obazda, Bärlauchfrischkäse, getrockneter Tomatenaufstrich

Fitness-Salatbowl 14,50

Blatt- und Kräutersalate, geröstete Kerne, Balsamico-Vinaigrette

Mit geräuchertem Schlierseer Saibling 9,50

Mit gebratenen Rinderlendenstreifen 9,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse 7,50

Hausgemachter Kaspressknödel in der Rinderkraftbrühe 11,50

Röstzwiebeln, Bergkäse

Spargelcrèmesuppe 9,50

Brezncroûtons

Tatar vom Almochsen 19,50

Spiegelei, Bergkräuter, geröstetes Sauerteigbrot

Geräucherter Schlierseer Saibling 18,50

Kartoffelwaffel, Gartenkräutercrème-Fraiche

Vegetarischer BIO-Nudelsalat 15,50

Gäuboden-Spargel, getrocknete Tomaten

Saisonale Empfehlung

Vegetarische Kartoffelnockerl 22,50

Gäuboden-Spargel, Almkräuter, Bergkäsespäne

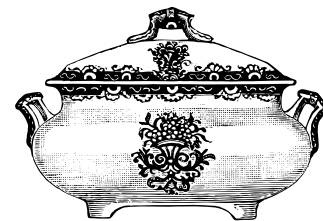
Portion Spargel vom Gäubodenbauern 24,50

neue Kartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
wahlweise mit:

Kleinem Rinderlendensteak 14,50

Rauchschinken vom Landschwein 7,50

Geräuchertem Schlierseer Saibling 9,50



Wildgerichte

BIO Nudeln aus der Leitzachmühle 17,50

Hirsch-Bolognese, Bergkräuter

Valepper Hirsch-Leberkäs 17,50

Kartoffel-Radieserlsalat, Spiegelei, Preiselbeerchutney

Wuidara Burger 19,50

Hirschpatty im Brezn-Bun, Coleslaw, Steakhouse Pommes

Geschnetztes vom Schlierseer Reh 26,50

Servietten-Breznknödel, Blaukraut, Wildpreiselbeeren

Hirschschnitzel in der Brezn-Panade 28,50

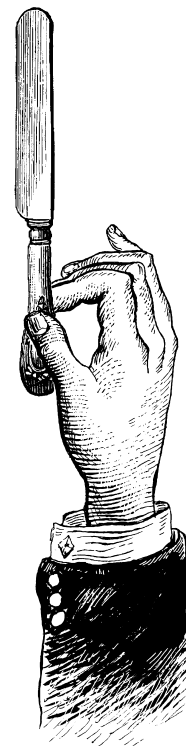
Kartoffel-Radieserlsalat, Wildpreiselbeeren

Feurige Hirschcurrywurst 16,50

Hausgemachte Sauce, Steakhouse Pommes

Wilder Hot Dog von der Gams 16,50

im Laugenbrioche, Coleslaw, Steakhouse Pommes



Süßigkeiten

Karamellisierter Kaiserschmarrn 17,50

Apfelmus, Vanillerahmeis

Geeister Marillenknödel 11,50

Marillenröster

Hausgemachter Blechkuchen 4,90

Käsekuchen oder Rüblikuchen

Hausgemachter Radlfahrer-Fitnesskuchen 4,90

aus Bananen und Nüssen

Portion Sahne 0,70

