

## Vorspeisen

Zucchini-Creme-Süppchen  
Salatgurke / Schafskäse / Rapssamen  
12,00

Gebeizte Schwoicher Goldforelle  
Gebratene Karotten-Knödel / Rotes Zwiebelconfit  
Fenchel / Hollundervinaigrette  
16,50

Romana Salatherzen  
Frische gebratene Pfifferlinge / Liebstöckel-Vinaigrette  
Schüttelbrot / Vakuumierte Wassermelone  
14,00

Handgeschnittenes Asiatisch Mariniertes Beef Tatar  
Kartoffelrösti / Erdnüsse / Miso Majo / Pak Choi  
18,00

## Hauptspeisen

Roulade vom heimischen Huchen  
Gebackene Topinabur / Wirsing  
Stangensellerie-Beurre Blanc / Radieschen  
34,00

Rosa gebratener Hirschrücken  
Sommerliches Frühkraut / Hirschschlögl-Kartoffelroulade  
Moosbeerjus / Eingelegte Pfifferlinge  
35,00

Saltimbocca vom Tiroler Milchkalb  
Salbei Gnocchi / Mangalitzta-Speck  
Georg's Erbsenschoten / Frittierte Kapern  
29,50

Mais | Artischocke | Buttermilch  
Maispüree / Burgenländische BIO Artischocke / Pranzenhof Ei  
Polenta Rosso / Buttermilch-Schnittlauch-Sauce  
25,00

## Desserts

„Falscher Wachauer Marillenknödel“  
Topfenmousse / Marillen-Kompott / Butterbrösel / Marillen-Sorbet  
14,00

Taproom Milchschnitte  
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen  
12,00

Tiroler Moosbeernocken  
Vanilleeis  
13,00

Tête de Moine  
Schwarze Nüsse / Moni's Quittengelee  
Hausgemachtes Schwarzbrot vom Ernst  
12,00

„A Rippä Schokolad geht imma“  
Valrhona Schokolade  
5,50

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



## Taproom-3-Gang-Menü

Zucchini-Creme-Süppchen  
Salatgurke / Schafskäse / Rapssamen

\*\*\*\*\*

Maishendlbrust vom Wech  
Grünes Thai Curry / Bohnen / Klebreis-Praline  
Sellerie-Kurkuma-Püree / Wiesen Champignons

\*\*\*\*\*

Taproom Milchschnitte  
Waldhonig-Eis / P.A.D.A.W.A.N.-Buttermilch-Schaum / Malzhippen

46,00  
**mit Bierbegleitung 55,00**

## Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte  
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

75,00  
**mit Bierbegleitung 90,00**