



Vorspeisen

SALAT „FRANZ“

Grüner Spargel | Mandel | Gelbe Peperoni | Erdbeere
€ 15,5

TATAR VOM ALM - OCHSEN

65 Grad-Ei | Rote Zwiebel | Schnittlauch
€ 19,5

TIROLER BACKHÄNDL

Erdapfel | Sauce Tartar | Frühlingslauch | Zitrone
€ 16,5

KALBSTAFELSPITZ ROSA

Schnittlauch-Vinaigrette | Apfel | Krenais | Kürbiskern | Wasabi-Kaviar
€ 19,5

Hauptgänge

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Wiener Garnitur | Erdapfel-Gurken-Salat
€ 28,5

ENTENBRUST

Steinpilz | Birne | Charlotte | Kartoffel-Baumkuchen
€ 28,5

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Bohne | Bärlauch | Süßer Erdapfel | Pinienkern | Port
€ 30

SAIBLINGSFILET

Pastasotto | Paradeiser | Spinatsalat | Granatapfel | Macadamia
€ 28

SPINAT-KASPRESSKNÖDEL

Kräuterseitling | Urparadeiser | Preiselbeere | Belper Knolle
€ 24



Suppe

ESSENZ VOM STEIRISCHEN RIND
Steinpilz | Schnittlauch | Rind
€ 14

Spargel

BEELITZER SPARGELSALAT
Kerbel | Eiweiß | Paradeiser | Himbeere
€ 14

SPARGELSUPPE
Flusskrebs | Schnittlauchöl
€ 12

PORTION BEELITZER SPARGEL
Drilling | Butter oder Hollandaise
€ 18,9

- KOMBINIERBAR MIT -

SAIBLING
€ 12,5

KALBSRÜCKEN
€ 13,5

TIROLER SPECK | KRONENSCHINKEN
€ 9

WIENER SCHNITZEL
€ 14,5



Nachspeisen

APFELSTRUDEL
Schlagobers / Vanilleeis

€ 11

ERDBEERE
Holunder / Joghurt / Pistazie

€ 12

TIROLER BERGKÄSE
Chutney / Walnuss / Trüffelhonig

€ 14

SORBET

€ 4,5

Menüpreis

3-Gang-Menü € 58 mit Weinbegleitung €85



Digestif

<u>FAHNER OBSTBRÄNDE</u>	2cl	4cl
Himbeere, Kirsche, Williams Christ	€ 4	€ 7,5
<u>ZIEGLER OBSTBRÄNDE</u>		
Apfel und Birne	€ 4	€ 7
Mirabelle	€ 7	€ 13
Walnussgeist	€ 7	€ 13
No. 1 Wildkirsch	€ 9,5	€ 18
<u>GRAPPA</u>		
Nonino Grappa Merlot, Moscato, Chardonnay	€ 4,2	€ 8
<u>KRÄUTER</u>		
Ramazzotti	€ 2,9	€ 5,5
Aromatique	€ 2,9	€ 5,5
Heimatlikör BIO	€ 3,5	€ 6
Wiegandt Manufaktur Weimar		