

## Dirndlstüberl

### Vorspeisen/ starters

#### **Kleiner Goldener Berg Salat / Small Goldener Berg salad**<sup>H,0</sup>

Blattsalate, Rotkraut, Karotten, Radieschen, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne  
*Lettuce, red cabbage, carrots, radishes, cress, roasted sunflower seeds*  
€ 14,--

#### **Lauwarm geräuchertes Hechtfilet/ Lukewarm smoked pike fillet**<sup>D, M</sup>

Blumenkohlcreme, Fenchelsalat, Krensaucje, Dill Öl  
*Cauliflower cream, fennel salad, horseradish sauce*  
€ 27,--

#### **Tatar vom Rind / Beef Tartar**<sup>A,C,D,G</sup>

Frittierte Polenta Würfel, schwarzer Knoblauch, Parmesan Espuma  
*polenta fries, black garlic with parmesan espuma*  
€ 31,--

### Suppen/ soups

#### **Kräftige Rindssuppe mit der Einlage Ihrer Wahl/ Beef soup with an addition of your choice**<sup>A,C,G,L,0</sup>

Frittaten, Kaspessknödel oder Leberknödel  
*sliced pancakes, cheese dumpling or liver dumplings*  
€ 15,--

#### **Kartoffelschaumsuppe/ Creamy potato soup**<sup>A</sup>

Geröstete Eierschwammerl, Trüffel  
*roasted chantarelles and fresh truffle*  
€ 17,--

### **Grand Pièce am Tisch tranchiert auf Vorbestellung bis 15:00 Uhr**

*Grand Pièce carved at the table, pre-order until 3:00 pm*  
(ab 2 Personen)

#### **Chateaubriand vom Hirsch/ Venison chateaubriand**<sup>A,C,G,L</sup>

Polentacreme, Spargel, aromatisierte Butter, Jus  
*creamy polenta, asparagus, aromatic butter, jus*  
€ 52,-- pro Person  
bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 12,-- pro Person

#### **Braten des Tages/ Roast of the day**

Unser Chef de Cuisine, bereitet zu jedem Tagesbraten die dazu passenden Beilagen und Saucen  
*Our Chef de Cuisine prepares the appropriate side dishes and sauces for every roast of the day*  
€ 49,-- pro Person  
bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 9,-- pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.  
*All prices include VAT and all necessary taxes.*

## Dirndlstüberl

### Klassiker Deluxe

#### Hauptspeisen/ *main courses*

##### **Tafelspitz/ Boiled beef**<sup>G,L,M,O</sup>

Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren  
*roasted potatoes, creamed spinach, chive sauce, apple-horseradish*  
€ 40,--

##### **Forelle Blau / Poached blue trout**<sup>A,D,G,H,O</sup>

Salzkartoffeln, Karotten, Fenchel, Bouillabaisse sauce  
*salted potatoes, carrots, fennel and bouillabaisse sauce*  
€ 42,--

##### **Gerstenrisotto / Barley Risotto**<sup>A,G,L,O</sup>

Confit-Tomaten, Gemüse, schwarze Rosinen  
*confit-tomatoes, vegetables, black raisins*  
€ 32,--

#### Dessert/ *sweets*

##### **Apfelstrudel im Glas**<sup>A,C,G,H</sup>

Mandelbröseln, karamellierte Äpfel, Rosmarin, Vanillecreme  
*apple strudel in a glass*  
almond crumble, caramelized apples, rosemary, vanilla cream  
14,-- €

##### **Sauerrahmschmarr'n/ „Sauercream-schmarr'n“**<sup>A,C,G</sup>

Waldbeeren, Vanilleeis  
*Wild berries, vanilla ice cream*  
(bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit / *up to 30 minutes preparation time*)  
23,-- €

##### **Dessert des Tages/ dessert of the day**<sup>A,C,G</sup>

16,--€

##### **Hausgemachte Sorbets und Eiskreationen** pro Kugel<sup>C,G,O</sup>

*Homemade sorbets and ice cream varieties per scoop*  
4,-- €