APERITIFEMPFEHLUNG

		€
Lillet Pomegranate *Lillet Blanc mit Schweppes Pomegranate, Limette und Eis*	0,2 Ltr.	9,50
Kir Royal *Crème de Cassis mit Prosecco aufgegossen*	0,1 Ltr.	7,00
San Bitter mit Maracujasaft *Alkoholfreier Bitter-Aperitif aus Italien mit Orange und Eis* *Herb-süßer Geschmack nach Zitrusfrüchten und Alpenkräutern*	0,2 Ltr.	7,00
Augustiner, alkoholfreies Helles *Feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfnote.*	0,5 Ltr.	5,50

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

Birnen-Quitten-Limonade mit Ingwer, Zimt, Soda und Eis	0,4 Ltr.	6,60

WEINEMPFEHLUNG ZUM SONDERPREIS

Kremser Goldberg	0,1 Ltr.	5,60
Grüner Veltliner, trocken, 13% vol.	0,2 Ltr.	10,60
Weingut Winzer Krems, Kremstal	0,75 Ltr.	37,90
Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Apfelfrucht, etwas Mango, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen frisch, elegant und sehr ausgewogen.		
Merlot Lageder	0,1 Ltr.	6,00
DOC, trocken, 12,5%	0,2 Ltr.	11,40
Weingut Alois Lageder, Südtirol	0,75 Ltr.	40,90
Bukett von roten Beeren, Cassis und feinen Gewürzen. Im Gaumen jugendlich unbeschwert, fein, frisch-fruchtig, weich.		

GENIEßERWEIN ZUM SONDERPREIS

Ripasso Superiore "I Saltari" DOC, trocken, 14% vol. Weingut Sartori, Venetien *In der Nase ein Bukett von dunklen Kirschen, getrocknetem rotem Obst sowie würzigen Noten. Am Gaumen ein voller Körper mit Aromen von roten Beerenfrüchten und Schokolade, die von samtigen Tanninen gestützt werden.*	0,75 Ltr.	41,90

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

VORSPEISEN

	€
Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,50
Heiß geräuchertes Filet von der Lachsforelle mit Kaviar, Apfel-Selleriesalat, Walnussmajonnaise und Kartoffelstroh	16,90
Lachsforelle als Probierportion	8,90
Kürbis-Ricotta-Quiche mit Feldsalat, Orangen-Vinaigrette und Amarettini-Crunch	13,90
- Duett von der Ente - Gebackene Keule und Entenleber-Praline mit Pistazie, dazu Quittenchutney, Frisée und hausgemachtes Brioche	17,90

SUPPEN

Maronencremesuppe mit Croutons	8,90
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl und Schnittlauch	7,90

WOCHEN-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Maronencremesuppe mit Croutons

- als Probierportion in der Espressotasse -

***

Saftig geschmortes Hirschgulasch aus dem Schlierseer Tal
mit Apfel-Blaukraut, Topfenspätzle und hausgemachten Preiselbeeren

***

Affogato al caffé

- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü
€ 31,50

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

WILD - WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertage) 12.00 - 21.00 Uhr

Vorspeise
- Duett von der Ente -
Gebackene Keule und Entenleber-Praline mit Pistazie,
dazu Quittenchutney, Frisée und hausgemachtes Brioche 17,90

***

- Zweierlei von der Schlierseer Gams -
Rosa gebratener Rücken und saftiges Gulasch
mit Rahmwirsing, gebratenen Serviettenknödel und hausgemachten Preiselbeeren 36,90

Rosa gebratene Steaks aus der heimischen Rehkeule mit Wacholderrahm,
Speck-Rosenkohl, Schupfnudeln und hausgemachten Preiselbeeren 31,90 *

Saftig geschmortes Hirschgulasch aus dem Schlierseer Tal
mit Apfel-Blaukraut, Topfenspätzle und hausgemachten Preiselbeeren 28,90 *

Gebratene Leber von der bayerischen Lugeder-Ente
mit Balsamicozwiebeln, Buchenpilze, Apfel, Wild-Brokkoli
und Kartoffel-Sellerie-Püree 24,90

WILD-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Heiß geräuchertes Filet von der Lachsforelle mit Kaviar,
Apfel-Selleriesalat, Walnussmajonnaise und Kartoffelstroh
- als Probierportion -

***

Rosa gebratene Steaks aus der heimischen Rehkeule mit Wacholderrahm,
Speck-Rosenkohl, Schupfnudeln und hausgemachten Preiselbeeren

***

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel
mit eingelegten Kumquats und Sauerrahmeis

3 - Gang Menü
€ 44,50

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

ASCHBACHER KLASSIKER

	€
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	33,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	33,90
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	26,90 *
Gebratenes Schwertfischfilet mit glasiertem Pak Choi, Rote Bete Risotto und Wasabisauce	36,90 *
Fangfrischer Inntaler Saibling (ca. 400g roh) aus dem Bassin im Ganzen serviert, in Aromaten mit brauner Butter gebraten, dazu Kräuterkartoffeln und Zitrone	29,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Rote Bete Risotto mit glasiertem Pak Choi und Kresse	22,90
Ravioli gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Amarettini, dazu eingelegter Kürbis und Kürbiskernöl	22,90 *
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte und knusprige Röstzwiebeln	19,90 *
Zu den vegetarischen Gerichten empfehlen wir unseren Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,90

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

DESSERT

	€
Süße Kartoffel-Teigtascherl gefüllt mit Topfen und Rosinen, dazu Apfelragout und Vanilleschaum	11,90
Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Kumquats und Sauerrahmeis	11,90
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	10,50 *
Lechner´s Aschbacher Creme *- Der Klassiker des Hauses: Sahnecreme mit Löffelbiskuit und Rum -*	7,00
Affogato al caffé *- Vanilleeis mit Espresso -*	5,70
Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	15,90
- Kleinere Portion -	12,90

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

Riesling Auslese
edelsüß, 7,5% vol.
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz
Feine Noten von Honig, Weinbergpfirsich und Stachelbeere.
Am Gaumen ein wunderbares Süße-Säure-Spiel

0,1 Ltr. € 6,50 0,75 Ltr. € 46,00

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis mit Waffel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,70
auch vegan möglich: Erdbeere, Zitrone, Mango	2,70
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,10

Die mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.