

SPÄTSOMMER IM HAUSRUCK

Aperitifs

BRÜNDLMAYER BRUT Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt	5,50
BELLINI Prosecco Ruggeri mit Pfirsichmus	4,90
FINO TIO PEPE Sherry trocken	3,90
Pfiff STIEGL PILS frisch vom Fass	2,70

Vorspeisen

Hausgebeizte LACHSFORELLE mit Dillsenfauce	11,50
Bunt gemischte BLATTSALATE mit sautierten Eierschwammerl und knusprig gebratenen Speckstreifen	11,50
CARPACCIO vom RINDSFILET mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto	11,50
Frische EIERSCHWAMMERL in Rahmsauce mit Serviettenknödel	15,50
LASAGNE verdi al forno	10,50

Suppen

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,80
KLARE RINDSUPPE mit FRITTATEN oder GRIEßNOCKERL	4,50
LEBERKNÖDELSUPPE	5,50

Feines im Spätsommer

KALBSLEBER VENEZIANISCH mit Zwiebeln geröstet im feinen Madeirasaftl mit Polentanockerl	20,00
Rosa gebratener REHRÜCKEN in Rahmsafterl mit knusprigem Speck und Pilzen, dazu Serviettenknödel	28,50
SALTIMBOCCA vom MILCHKALB mit Prosciutto und Salbei gebraten, dazu Kartoffelpüree	20,50
FILETSTEAK vom heimischen Jungrind im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesanspänen	27,50

Klinger Klassiker

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat	per dag	0,70
Sautierte RINDSFILETSPITZEN "Stroganoff Art" mit frischen Pilzen und Butternockerl		23,50
Gebratenes HÜHNERBRÜSTERL in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen, dazu Gemüse und Kartoffeln		17,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat		17,00

Desserts

SOMLOER-NOCKERL Helles und dunkles Biskuit mit Vanillepudding, Rumrosinen, Schlagobers und Schokosauce	7,00
SCROPPINO Zitroneneis mit Wodka gerührt	6,50
PANNA COTTA mit Caramellata und Walnusskrokant	7,50
KLINGER TORTE	4,80