

# "Sommer im Hausruck"

## Aperitifs

BRÜNDLMAYER BRUT österreichischer Spitzensekt	5,40
BELLINI Prosecco Ruggeri mit weißem Pfirsichmus	4,90
PROSECCO mit APEROL	4,90

## Vorspeisen

MUS von der geräucherten FORELLE an Vogersalatbukett	9,80
GEMISCHTER VORSPEISETELLER Prosciutto San Daniele mit Melone, Salame Milano, Parmigiano Reggiano, eingelegte Peperonata, Oliven und Kapern	12,50
CARPACCIO vom RINDSFILET mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto	11,00
Geschmorte RISPENTOMATEN an MOZZARELLA „CAPRESE“	9,80
HAUSGEMACHTE HECHTRAVIOLI in leichter Weißweinsauce mit frischem Dill	13,50
LASAGNE verdi al forno	10,00

## Suppen

TOMATENCREMESUPPE mit Gin und Obershäuberl	6,80
Klare Rindsuppe mit LEBERKNÖDEL	5,50
GRIEBNOCKERL- oder FRITTATENSUPPE	4,50

Liebe Gäste!

Über unsere Speisekarte liegt bei unserem Servierpersonal eine schriftliche Information der allergenen Inhalte auf.

## Feines im Sommer

Gebratene SEETEUFELMEDAILLONS auf Tagliolini in Eierschwammerl-Rahmsauce	27,50
PASTASOTTO mit getrockneten Tomaten, Basilikumpesto, Rucola und Parmesanspänen	14,00
SALTIMBOCCA vom MILCHKALB mit Prosciutto und Salbei gebraten dazu Erdäpfelpüree	19,50
VENEZIANISCHE KALBSLEBER mit Zwiebeln geröstet im feinen Madeirasaftl mit Polentanockerl	19,50
GUSTOSTÜCKERL vom BIO- WEIDELAMM mit Sommergemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln	23,00

## Klinger Klassiker

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat	per dag	0,70
ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses Beiriedschnitte zart rosa gebraten mit Rahmsaftl und Knusperzwiebel dazu Reis und Kartoffeln		21,50
Sautierte RINDSFILETSPITZEN "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Butternockerl		22,50

## Desserts & Käse

SEMIFREDDO eisgekühlte Schichttorte mit Schokoraspeln	7,00
PANNA COTTA mit Caramelatta und Walnusskrokant	7,00
SCROPPINO Zitroneneis mit Vodka gerührt	6,50
TIRAMISU im Glas	4,50
KLINGER TORTE	4,50
TALEGGIO & BRIE serviert mit einem Glas Wiener Trilogie, Weingut Wieneringer	11,20