

# "Herbst im Hausruck"

## Aperitifs

BRÜNDLMAYER BRUT ROSÉ österreichischer Spitzensekt	5,40
PROSECCO RUGGERI mit HOLLER	4,90
PROSECCO mit APEROL	4,90
Pfiff STIEGL PILS frisch vom Fass oder PARACELSUS ZWICKL, bio-gebraute Bierspezialität	2,70

## Vorspeisen

Hausgebeizte LACHSFORELLE mit Dillsenfauce	11,00
Bunte BLATTSALATE mit gebratenem SPECK	10,50
CARPACCIO vom RINDSFILET mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto	11,00
CREMEPOLENTA mit gebratenen STEINPILZEN und Basilikumpesto	11,50
LASAGNE verdi al forno	10,00

## Suppen

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,00
Klare Rindsuppe mit gebackenem LEBERKNÖDEL	5,50
GRIEBNOCKERL- oder FRITTATENSUPPE	4,50

## Feines im Herbst

Hausgemachte STEINPILZRAVIOLI mit Petersilienbutter	17,00
Gebratene SEETEUFELMADAILLONS auf Tagliolini in Steinpilzcreme	28,00
Zart rosa gebratene REH-MEDAILLONS in Hollunder-Tymian Saftl mit Polentanockerl	25,00
STEAK vom heimischen JUNGRIND im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesanspänen	26,00

## Klinger Klassiker

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat	per dag	0,70
Gebratenes HÜHNERBRÜSTERL in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen, dazu Gemüse und Kartoffeln		16,50
ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses Beiriedschnitte zart rosa gebraten im Rahmsaftl mit Knusperzwiebeln, Reis und Erdäpfeln		21,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat		16,50

## Desserts

Dunkles SCHOKOLADENMOUSSE auf Himbeerspiegel	7,00
VANILLE - PISTAZIENEIS mit hausgemachtem EIERLIKÖR Schlagobers und Schokosauce	7,00
2 Stk. PALATSCHINKEN mit Wachauer Marillenmarmelade	7,20
SOMLOER NOCKERL	6,90
KLINGER TORTE	4,50

Liebe Gäste!

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