

# "Winter im Hausruck"

## Aperitifs

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

## Vorspeisen

Carpaccio von der hausgebeizten LACHSFORELLE mit Dillsenfauce	11,50
Hausgemachter HIRSCHSCHINKEN mit eingelegten Eierschwammerl und Vogerlsalatbouquet	12,50
SCHWEINSBACKERLSULZ an Vogerlsalatbouquet mit roter Zwiebel und Kernöl	9,80
Gebratene WACHTEL auf Belugalinsen und Holunderbalsamico	16,00
LASAGNE verdi al forno	10,50

## Suppen

KRENSCHAUMSUPPE mit SCHINKEN	5,80
Klare Rindsuppe mit MILZSCHNITTE	5,50
GRIEBNOCKERL- oder FRITTATENSUPPE	4,50

## Feines im Winter

Pikantes GULASCH vom MILCHKALB mit Kräuterspätzle	17,50
Rosa gebratenes SCHWEINSFILET mit frischen Pilzen, Speckkrusteln dazu Petersilkartoffeln und Gemüsebouquet	21,50
STEAK 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
Gebratenes HÜHNERBRÜSTERL in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen, dazu Gemüse und Kartoffeln		17,00
Sautierte RINDSFILETSPITZEN "Stroganoff Art" mit frischen Pilzen und Butternockerl		23,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat		17,00
ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses Beiriedschnitte zart rosa gebraten im Rahmsaftl mit Knusperzwiebeln, Reis und Erdäpfeln		22,00

## Desserts

TOPFEN-JOGHURT-NOCKERL an Himbeerspiegel	7,50
2 Stk. PALATSCHINKEN mit Wachauer Marillenmarmelade	7,80
SCHOKOLADE-PISTAZIENEIS mit hausgemachtem Eierlikör Schlagobers und Schokosauce	7,50
SOMLOER NOCKERL	7,00
KLINGER TORTE	4,80

Liebe Gäste!

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