



# "FEINES IM FRÜHLING"

## APERITIFS

BRÜNDLMAYER BRUT österreichischer Spitzensekt	5,50
PROSECCO RUGGERI mit APEROL	4,90
Pfiff STIEGL PILS frisch vom Fass	2,70

## VORSPEISEN

RÄUCHERFORELLENMUS an Vogerlsalatbouquet	10,50
Hausgemachter LAMMSCHINKEN mit Rucola und eingelegtem SCHAFKÄSE	12,00
Hausgemachte BÄRLAUCHRAVIOLI auf rotem Paprikaschaum	15,50
TAGLIOLINI mit pikantem LAMMSUGO Pinienkernen und frischen Kräutern	14,50
LASAGNE verdi al forno	10,50

## SUPPEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Croutons	6,80
LEBERKNÖDELSUPPE	5,50
Klare Rindsuppe mit FRITTATEN oder GRIEBNOCKERL	4,50

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



## Frühling im Hausruck

SEEZUNGE natur gebraten mit Fenchelgemüse und Kartoffeln	25,50
Pikantes GULASCH vom Milchkalb dazu Kräuterspätzle	17,50
Gebratene MILCHKALBSLEBER mit frischem Basilikum und Erdäpfelpüree	20,00
FILETSTEAK vom heimischen Jungrind im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesan	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
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat		17,00
Sautierte RINDSFILETSPITZEN "Stroganoff Art" mit frischen Pilzen und Butternockerl		23,50

## DESSERTS

Lauwarme SCHOKOTARTE mit weißem Schokomousse an Weichseln	7,50
PANNA COTTA mit Erdbeerragout	7,00
SOMLOER NOCKERL	7,00
KLINGER TORTE	4,80
SCHOKOLADE-PISTAZIENEIS mit hausgemachtem Eierlikör Schlagobers und Schokosauce	7,50