



## WINTER IM HAUSRUCK

### APERITIFS

BRÜNDLMAYER BRUT ROSÉ  
Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt

5.50

HAUSRUCK KIR  
Valdobbiadene Prosecco Superiore  
mit Johannisbeer-Jostabeerlikör

5.20

Natursaft alkoholfrei:  
ROTE RÜBE mag APFEL  
harmonisch fein abgestimmte Mischung (1/8l / 1/4l)

2.80 / 5.60

### VORSPEISEN

Feines RÄUCHERFORELLENMUS  
an Vogerlsalatbouquet

11.00

Gebratene WACHTEL auf Belugalinsen  
dazu Salatbouquet und Johannisbeeressig

16.50



Feine ERDÄPFEL-TOPFENTASCHERL  
geschwenkt in frischem Lauchragout

11.00

Über Buchenholz geräucherter HIRSCHSCHINKEN  
mit Walnussöl, Vogelsalat und schwarzer Nuss

13.00

LASAGNE verdi al forno

11.00

## SUPPEN

WILDSUPPE nach Art des Hauses  
mit Croutons

8.50

Klare Rindsuppe mit FRITTATEN oder GRIEßNOCKERL

4.50

Rindsuppe mit gebackenem LEBERKNÖDEL

5.50

## FEINES IM WINTER

RAGOUT vom JUNGHIRSCH  
in feiner Wurzelrahmsauce  
mit gebratenen Pilzen, Serviettenknödel und Preiselbeerapfel

18.00



FASANENGESCHNETZELTES in Cognac-Rahmsauce  
mit Speckkrusteln und sautierten Pilzen, dazu Kräuterspätzle

23.50

Gebratenes HIRSCHSCHNITZERL  
an Wildrahmsauce  
mit Speck, Pilzen und Schupfnudeln

25.00

FILETSTEAK vom heimischen Jungrind  
im Madeirasaftl mit Rucola und Parmesanspänen

29.50

## KLINGER KLASSIKER

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten (per dag)  
mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

0.80

ZWIEBELROSTBRATEN nach Art des Hauses  
Beiriedschnitte zwar rosa gebraten im Rahmsaftl  
mit Knusperzwiebeln, Reis und Erdäpfeln

22.50

WIENER SCHNITZEL vom Kalb  
mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

18.00



## DESSERTS

Warmes SCHOKOLADENSOUFFLEE mit flüssigem Kern  
dazu cremiges Vanilleeis  
Wartezeit von ca. 15min

7.80

### SOMLOER NOCKERL

helles und dunkles Biskuit mit Vanillepudding  
Rumrosinen, Schlagobers und Schokosauce

7.50

### SCHOKOLADE-PISTAZIENEIS

mit hausgemachtem Eierlikör, Schlagobers und Schokosauce

7.80

### KLINGER TORTE

4.90

GRIEßFLAMMERIE an Orangenragout

7.80