

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Wachtelbrustterrine und gebratenes -brüsti Kürbis-Chutney 🍴 Vogersalat | € 11,80 |
| Wildhasenrücken-Eierschwammerlsulz 🍴 Rosmarinvinaigrette Lollo Rosso Salat 🍴 Honigzwiebeln | € 11,80 |
| Hirschrohschinken und gebratene Speckdatteln Soße Cumberland 🍴 Belugalinsen-Schwarzwurzelsalat | € 11,50 |
| Graved Lachs und eingelegte Garnelen Dill-Senfcreme 🍴 Blattsalate | € 12,-- |
| Carpaccio von Ochsenfilet und Lachsforelle Pesto 🍴 Zuckermelone 🍴 heimischer Grana | € 12,-- |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Ingwer-Kürbisschaumsuppe mit braune Champignons-Tascherl | € 5,20 |
| Schaumsuppe aus Edelkastanien Portweinobers 🍴 Profiteroles | € 5,30 |
| Paradeisersuppe mit Mozzarella und Basilikumobers | € 5,10 |
| Klare Ochsenbouillon mit Kalbsleber-Pressknödel | € 4,-- |
| Salzburger Fleischstrudelsuppe | € 3,70 |

GMACHL'S KLASSIKER

| | |
|--|---------|
| Kürbisravioli in eigener Soße 🍴 Kernöl gebackene Champignons | € 12,90 |
| Hausgemachte Nudeln mit Shrimps Zucchini 🍴 Paradeisercoulis 🍴 Hummerschaum | € 13,-- |
| Spinat-Butterknöderln auf Schwammerlgulasch gebratener Speck | € 13,-- |



| | |
|---|---------|
| Filetsteak vom Salzburger Mastochsen Hennessy-Pfefferrahmsoße Erdäpfelfeingebäck 🍴 Marktgemüse | € 26,50 |
|---|---------|

FISCHE

| | |
|--|---------|
| Frischlachsschnitte mit Oliven 🍴 Paradeiser und Parmesan Proseccoschaum 🍴 schwarzes Risotto 🍴 erlesenes Gemüse | € 20,20 |
| Zander vom Rost auf Schwammerl-Paprikaragout Erdäpfelauflauf 🍴 Kaiserschoten | € 21,-- |
| Bachsaiblingfilet auf Safranschaum Mangoldraviolone 🍴 grüne Spargeln | € 19,80 |
| Doradenfilet und Scampi mit Basilikumpesto 🍴 Garnelenschaum Basmatireis 🍴 Broccolirosen | € 21,-- |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Rückenmedaillons vom Tauernhirsch mit Walnußhaube Portweinsoße 🍴 Herr´npilzravioli 🍴 herbstliches Gemüse | € 23,-- |
| Wildschweinfilet auf Gin-Wacholdersoße Speck-Erdäpfelkrapf´n 🍴 Schwarzwurzeln | € 21,-- |
| Rehschnitzel und –kitzrücken auf Schwammerln in Madeirarahm Mandelknödel 🍴 Kohlsprossen | € 23,-- |
| Fasanenbrustschnitzel mit Pistazienkruste Orangenrahmsoße 🍴 Maroninock´n 🍴 Broccolirosen | € 21,-- |
| <i>Zu den Wildgerichten werden Preiselbeeren serviert!</i> | |
| Rosa gebratene Flugentenbrust 🍴 Honig-Balsamicosaftl Eierschwammerlrisotto 🍴 feine, grüne Bohnen | € 19,-- |
| Rücken und Schnitzel vom Junglamm 🍴 Zweigeltsoße Polenta-Grießterrinen 🍴 Ratatouille-Gemüse | € 19,50 |
| Schweinfilet mit Speck-Käsehaube Weißbiersoße 🍴 Erdäpfeltaler 🍴 Broccoli und gelbe Rüben | € 15,50 |
| Kalbswienschnitzel in Butter gebacken Erdäpfel 🍴 Erbsenreis 🍴 Preiselbeeren | € 15,-- |
| ½ ausgelöstes Backhenderl Petersilerdäpfel 🍴 gemischter Salatteller | € 13,50 |

SALATE

| | | |
|---|--|--------|
| Gemischter Salatteller 🌿 Kräuter-Senfdressing oder Balsamico-Olivenöl | | € 5,30 |
| Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl | | € 5,50 |
| Composition von Blattsalaten getrocknete, eingelegte Tomaten 🌿 gebackener Schaffrischkäse | | € 9,60 |

NACHSPEISEN

| | | |
|--|--------|--------|
| Orangen-Maroni-Schokoladenmus zwei Soßen 🌿 frische Früchte | | € 9,-- |
| Creme Brûlée gepfefferte Erdbeeren 🌿 Krokanthippen | | € 9,-- |
| Zwetschkenknödel in Butterbrösel (Wartezeit ca. 20 min) | 2 Stk. | € 8,80 |
| eigener Röster 🌿 Walnußeis | 1 Stk. | € 6,-- |
| Kleine Pistazien-Weichseleisbombe Cointreauobers 🌿 Sauerkirschragout | | € 8,80 |
| Gebackene Heidelbeertascherl 🌿 Cassissoße weißes Schokoladeneis | | € 8,80 |
| Gmachl's Topfenstrudel auf kalter Mohn-Vanillesoße | | € 5,20 |



| | | |
|--|--|---------|
| Teller von verschiedenen österreichischen Käsesorten | | € 11,-- |
| Schaffrischkäse vom „Stoffbauern aus Abersee“ Zwergparadeiser 🌿 Kürbiskernöl | | € 9,80 |
| Heimischer Ziegenkäse mit Oliven und Weintrauben | | € 9,80 |

Gedeck € 1,90

Küche von 11:30 bis 13:50 Uhr und 18:00 bis 21:30 Uhr
Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne kleinere Portionen!