

# SCHUTZHAUS

— am Schafberg —

## SAISONKARTE

### ZU BEGINN

HAUSGEMACHTER BRATAPFEL-ZIMT PROSECCO (O,H)	__4,30
SCHAFBERG SPRITZER MIT LIMETTE UND MINZE	__4,30
HAUSGEMACHTE HOLLUNDERBLÜTEN-ZITRONEN-LIMO, 0,4L	__3,50

### VORSPEISEN | SUPPEN

STEIRISCHE KASPRESSKNÖDEL (A,C,G,L) IN KRÄFTIGER RINDSUPPE, GEMÜSEWÜRFEL, SCHNITTLAUCH	__5,80
GETRÜFFELTE PARMESANSCHAUMSUPPE (G,L,O), GERÄUCHERTE ENTENBRUST, PARMESANCHIP	__5,90
BEEF TARTARE AUF TRÜFFELRÖSTI (C,D,G,M,O), SCHNITTLAUCH CRÈME FRAICHE	__12,90
WINTERSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (C,G,L,M,O) NÜSSE, ORANGENFILETS, GRANATAPFELKERNE, ORANGENDRESSING	__10,50
KASPRESSKNÖDEL (A,C,G) AUF KARAMELLISIERTEM SPITZKRAUT, SPECKSCHAUM	__8,90

### HAUPTSPEISEN SAISONAL

GRATINIERTER TIROLER BERGKASNOCKEN (A,C,G,O,M,L,H) RÖSTZWIEBELN, BUNTER BLATTSALAT	__9,90
GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN, (A,G,L,O) FLAUMIGE ERDÄPFELKNÖDEL, ZWEIGELTJUS, PREISELBEEREN	__13,90
GEBACKENE BLUNZENRADELN (A,C,G,O) SELLERIEPÜREE, APFELCHUTNEY, PETERSILÖL	__9,50
FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU) (A,C,G,L,O), LUFTIGES KOKOSPÜREE GEBRATENER PAK CHOI, ZITRONENGRAS-SCHAUM	__17,80
GEBRATENE KALBSLEBER (A,C,G,L,O) CREMIGES ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN, BRATENSAFT	__14,80
FILETSTEAK ROSA GEBRATEN (A,C,G,O) STEINPILZKRAPPEN, PORTWEINJUS, JUNGEMÜSE	__24,40
FETTUCCINE (PASTA) (D,H), CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE, GRANAFLOCKEN	__9,90
FETTUCCINE MIT GEGRILLTEN GARNELEN (D,H) CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE	__15,50

### NACHSPEISEN

FLAUMIGE MOHNNUDELN (A,C,G) HEIBE BUTTER, FRÜCHTE-RÖSTER	__6,90
KARAMELLISIERTER SAUERRAHMSCHMARRN (A,C,E,G) FÜR 2 PERSONEN IN DER PFANNE ZWETSCHKENRÖSTER REICHLICH STAUBZUCKER	__10,90