

## Start in den Herbst

### *Beef Tartar vom Pongauer Ox*

„Verkleidet als Gasteiner Fleischkrapfen“

Wildkräutersalat / Wachtelei / Schnittlauchsauce / Senfeis 16,00

### *Gefülltes Hendlflügel & gebackenes Kalbsbries*

Erdäpfel-Blattsalat / Schnittlauchmayo / Preiselbeer 14,00

### *Milchlammeuscherl*

Bauerntopfen-Serviettenknödel / Wachtelspiegelei 14,00

### *Gepflückter Wildkräutersalat mit Produkten aus uns'ra Haomat*

Bertahof Brennessel-Dressing 6,00 / 8,00

## Aus'n Supp'ntopf

### *Ox'n Schwanz Bouillon*

mit Grießnockerl 7,00

### *Kürbiscremesuppe*

mit Apfelmuas 7,00

### *Für'n 1sten Gusta & Hunger*

(Ofenfrisches Brot / hausgemachtes Grammelschmalz / Aufstriche) 2,50

falls nicht erwünscht, bitte abbestellen!

*Gastein wie es lebt und lebt*

„Traditionell–Saisonnell“

*Ofenfrisches Mostviertler Bauerngansl*

im Orangenjus mit 2erlei Kraut und Knödel /  
Patzbergbirn‘ 28,00

„aus'n Wossa“

*Knusprig gebratene Bertahof Forelle*

Gemüse-Speck-Gröst'l / heurige Erdäpfel 20,00

„vom Biobauer Patzberg und Kerschler“

*Rosa gebratenes Lammkaree in der Kräuterkruste*

Thymianjus / Schalotten / Gemüse / Steinpilzgratin 26,00

„aus'n Wald“

*Zerlei vom Gasteiner Rehbock*

*Geschmortes Ragout und gebratener Rücken*

Steinpilze / Preiselbeer-Topfenbuchteln / Buchweizen 26,00

*„vom Dorf und Bio Metzga“*

*„aus'n Stall & von da Wies'n“*

*Salzburger Bierfleisch vom Stierrücken Steak*

*mit geschmorter Fledermaus*

Petersilpüree / Topinambur / Schwarzwurzel 24,00

*Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil aus'n Butterschmalz*

Erdäpfel / Blattsalat / Preiselbeer / Dirnd'l Zitrone 19,00

*Geselchtes Züngerl, knuspriges Brüst'l und Filet*

*vom Gasteiner Almfackerl*

Erbswurstpüree / Steinpilz-Rahm /

Hax'lpopcorn / Polenta 18,00

*Hendlbrust Filet's in der Erdäpfelkruste gebraten*

Schnittlauchmayo / Preiselbeer / Hoamat Salat 17,00

*Nit Fisch — Nit Fleisch*

*Blad'l — Kropfn — Bauernherbst Lasagne*

Rona / Kürbis / Kohlsprossen / Schafsjoghurt-Kräuter Creme 16,50