

„Feines im Sommer“

Aperitifs

BRÜNDLMAYER BRUT österreichischer Spitzensekt	5,20
PROSECCO mit Holunderblütensaft	4,50
APEROL mit PROSECCO	4,50
SHERRY FINO Tio Pepe	3,50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes FORELLENFILET mit Oberskren	7,50
CARPACCIO vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumpesto	9,50
GEMISCHTER VORSPEISENTELLER Rohschinken vom Innvierter Strohschwein mit Melone eingelegte Peperonata und Zucchini Gemüse Grana Padano, Oliven und Kapern	8,80

Warme Vorspeisen

EIERSCHWAMMERL in Rahmsauce mit Serviettenknödel	klein groß	14,00 16,00
LASAGNE mit grünen Teigblättern	klein groß	6,50 8,50

Suppen

Klare Rindsuppe mit MILZSCHNITTEN	4,50
FRITTATEN- oder GRIEBNOCKERLSUPPE	3,50

Feines im Sommer

SALTIMBOCCA von der KALBSLEBER mit Prosciutto und Salbei gebratene Kalbsleberfilets dazu Erdäpfelpüree	15,50
MEDAILLONS vom REHSCHLÖGEL mit gebratenem Speck und Pilzen dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren	18,50
RINDSFILETSTEAK im Madeirasaftl mit mariniertem Rucola und Parmesanspänen	20,50

Klinger Klassiker

Fangfrische FORELLE knusprig gebraten mit Kartoffeln und Blattsalat	per dag	0,60
WIENER SCHNITZEL (vom Kalb) mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat		15,00
Sautiertes HÜHNERBRÜSTERL in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen dazu Gemüse und Petersilkartoffel		13,50
Sautierte RINDSFILETSPITZEN in Veltlinerbrand – Rahmsauce mit frischen Pilzen, dazu Butternockerl		17,50