

„BRÜDERCHEN, KOMM KOCH MIT MIR“



„Nur auf Vorbestellung,
und wenn alle am Tisch
mitmachen!“

Eine nicht „ganz“ klassische Menüfolge, in der ausnahmsweise die Wirtsleute entscheiden, was heute bei euch auf den Tisch kommt. Auf diese Weise, wollen euch die Geschwister Andrea & Martin ihre Art von Gastronomie präsentieren. Unverfälscht, locker, entspannt und dennoch qualitativ hochwertig und professionell. In mehreren Gängen servieren wir euch natürlich Klassiker der österreichischen Wirtshausküche, typische Speisen der Region um Kitzbühel, bis hin zu unvergessenen Kindheitserinnerungen. Getreu unserem Slogan - „Heimat schmecken, und neu entdecken“. Manchmal auch ganz unkompliziert, einfach in die Mitte zum Teilen, wie früher bei Oma. Wir lieben es einfach selber, dieses so genannte „Sharing“. Zwischendurch soll dann aber auch jeder einmal seinen eigenen Teller bekommen. So viel sei verraten.

Solltet Ihr irgendwelche Abneigungen oder gar Allergien haben, lasst es uns im Vorhinein wissen, dafür finden wir sicher die passenden Alternativen!

Aja, und keine Angst, es wird keiner Verdursten. Auf Wunsch, schenken wir euch natürlich gerne den jeweils passenden Tropfen ins Glas.

KOMM KOCH MIT MIR

72 € pro Person

KOMM TRINK MIT MIR

42 € pro Person

UNSERE WIRTSHAUSKÜCHE

HAUSBRAUCH.

Wir servieren mittags auf Wunsch und abends obligatorisch vorweg ein kleines Gedeck, bestehend aus Bauernbutter, Specköl, Aufstrich, Schüttelbrot-Cracker und ofenwarmen Sauerteigbrot.

3,8 pro Person

HAPPEN.

Damit der Einstieg richtig „mockt“, empfehlen wir ein paar Kleinigkeiten als Erweiterung zum Gedeck.

Huber's Metzgerschinken mit frisch gerissenem Kren	5,0
Dörripflaumen im Bauchspeck mit Blauschimmelkäse von „Nuart vulgo Hafner“	6,0
Gedämpfte Rübenvielfalt aus eigenem Anbau mit Meersalz & Gewürzfenchel	5,0
Forelle Matjes mit Apfel & Dillöl	7,0
Kimchi leicht scharf	4,0
Mariniertes Eigenbaugemüse mit Rapsöl & Meersalz	4,0
Grüll Lachsforellenkaviar mit Erdäpfelchips & Crème Fraîche	11,0
Hirschkalb Leberstreichwurst mit Schalottenringen	4,0
Roastbeef mit Senfmayonnaise & Kapuzinerkresse	8,0
„Einmal alles in die Mitte, bitte!“ (gerne auch auf zwei Etappen serviert)	50,0

HEIMAT SCHMECKEN

DAVOR.

Räucherforelle mit Eigenbau Ronen, Knoblauchchips & Dill	14,0
Rindertartar mit Steinpilzmayonnaise, Bauernbutter & Sauerteigbrot	18,5

DAZWISCHEN.

Rinderkraftsuppe oder Gemüseessenz mit Grießnockerl, Wurzelgemüse & Liebstöckelöl	7,5
Daumnidei mit Sauerkraut & Apfelkompott	8,0
Kalbsbeuscherl mit Semmelknödel & Wurzelgemüse	12,9
Pochiertes Bio-Ei mit Matador Spinat, Liebstöckelöl & Bergkäsesauce	10,5

HAUPTGANG.

Kalbswiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel & Grangln	25,0
Schweinswiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat & Grangln	19,0
Zwiebelrostbraten (Rib Eye) kurz gebraten, mit Rösterdäpfel & Gemüse der Saison	28,5
Hirschragout mit Brezenknödel, Blaukraut & Vogelbeeren	23,9
Wurzelfisch „Hommage an Andreas Döllner“ mit Creme Spinat, Mini Erdäpfel & Kren	24,5
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat & Grangln	18,5
Geschmortes Kalbsschulterscherzl mit Nussbutterpüree & Wurzelgemüse	25,0

UND NEU ENTDECKEN

DAVOR.

Saustelzensalat mit Eigenbau Käferbohnen, gepickeltem Gemüse, Röstbrot & Kernöl	12,5
Gartensalat mit Frischkäse, Sauerteigcroutons, Gartengemüse & Wiesenkräuter	8,0

DAZWISCHEN.

Schwammerlcremesuppe mit Eigenbau Kohlgemüse & geröstetem Germ	8,0
Geschmortes Selleriesteak mit Fichtenwipfelpesto, grünem Wacholder & Selleriejus	11,5
Pochiertes Knochenmark mit eingelegten Tomaten & Thaibasilikum	12,0

HAUPTGANG.

Zucchini mit Holler Frenchdressing, Sonnenblumenkernen & Kapuzinerkresse	17,0
Gegrillter Lammbauch mit Poweraden, weißer Bohnencreme & Saubohnen	27,5
Gedämpfter Saibling mit Kürbisstampf & Sanddorn Beurre blanc	25,0
Hendl vom Holzkohlegrill mit Bröselbroccoli & Natursaftl	24,5

DANACH.

Kaiserschmarren (25 Minuten Wartezeit) mit Zwetschkenröster, Rumrosinen & Vanilleeis	12,9
Mini Dessert wechselnde Überraschungen	6,0
Mohr im Hemd mit handgeschlagenem Rahm	10,9
A Kuger'l Eis oder Sorbet verschiedene Sorten & Toppings	3,0
Käseteller Kuh & Schaf vom Kasplatzl in Aschau & Nuart vulgo Hafner in Mittertrixen mit hausgemachten Chutneys & Oma's Kletzenbrot	14,0

SÜSSWEIN.

TSCHIDA ANGERLHOF ILLMITZ 0,125 Spätlese Muskat-Ottonel Sämling 88 Sauvignon Blanc	5,6
WEINLAUBENHOF KRACHER NEUSIEDLERSEE 0,100 Auslese Cuvée	8,0
WEINGUT VELICH NEUSIEDLERSEE 0,375 2013 Beerenauslese	35,0
WEINLAUBENHOF KRACHER NEUSIEDLERSEE 0,375 2017 Auslese Cuvée	35,0
Trockenbeerenauslese Noble Reserve	43,0
RUBINELLI VAJOL VENETO 0,5 2013 Recioto Classico DOCG	55,0