

# UNSERE WIRTSCHAUSKÜCHE

---

## H A U S B R A U C H .

Wir servieren mittags auf Wunsch und abends obligatorisch vorweg ein kleines Gedeck, bestehend aus Sauerrahmbutter, Distelöl & ofenwarmen Sauerteigbrot.

4,0 € pro Person

## H A P P E N .

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

Rohschinken vom Landschwein von der Metzgerei Huber	7,0
Gebackene Topfenblattl mit Steinsalz	5,0
Gedämpfte Erbsen mit knusprigem Buchweizen & Sauce Maltaise	5,0
Forelle Matjes mit Apfel & Dillöl	8,0
Kimchi leicht scharf	5,0
Konserviertes Gemüse wechselnde Sorten	5,0
Sprossensalat aus eigener Anzucht mit Sonnenblumenkernen & Apfelbalsamessig	5,0
Hirschkalb Leberstreichwurst mit Schalottenringen	4,0
Gepuffte Schweineschwarte mit Gewürzpulver	5,0
„Einmal alles in die Mitte, bitte!“ (gerne auch auf zwei Etappen serviert)	46,0

<p><b>Räucherforelle „Signatur“</b> <span style="float: right;">14,0</span>  <b>Ronen   Knoblauchchips   Dillöl</b>  Die Regenbogenforelle vom Schwendter Fischteich, wird im Ganzen über Buchenholz geräuchert &amp; danach behutsam von den Gräten befreit - getoppt mit knusprigen Knoblauchchips. Dazu gibts, mit Dillöl marinierten Ronensalat aus eigenem Anbau.</p>
<p><b>Rindertartar</b> <span style="float: right;">19,0</span>  <b>Steinpilzmayonnaise   Bauernbutter   Sauerteigbrot</b>  Die Huft kommt von der Metzgerei Huber, wird von Hand gehackt &amp; klassisch mariniert. Dazu gibts Sauerrahmbutter von der Sennerei in Westendorf &amp; geröstetes Sauerteigbrot. Eine Steinpilzmayonnaise ersetzt das übliche Eigelb.</p>
<p><b>Bratknödelsuppe</b> <span style="float: right;">7,0</span>  <b>Consommé   Schnittlauch   Liebstöckelöl</b>  Typisch in der Region; Gebackene Knödel aus gemischtem Faschierem von Kalb &amp; Schwein, mit reichlich ausgelassenen Zwiebeln &amp; Knoblauch. Serviert in einer echten Rinderconsommé mit viel Schnittlauch &amp; Liebstöckelöl.</p>
<p><b>Daumnidei</b> <span style="float: right;">8,0</span>  <b>Sauerkraut   Apfelkompott</b>  Ein echter Klassiker aus Oma's Küche. Man braucht die besten mehligten Erdäpfel vom Rauchberger, bisschen Mehl &amp; viel Butterschmalz zum ausbacken der daumengroßen „Nidei“. Dazu kommt eingebranntes Sauerkraut &amp; wenns nach Oma geht, eben Apfelkompott.</p>
<p><b>Geräuchertes Freiland Ei „Signatur“</b> <span style="float: right;">12,5</span>  <b>Buttermilch   Lachsforellenkaviar</b>  Zum wachweich gekochten &amp; über Buchenspänen geräucherten Ei, reichen wir eine erfrischende Sauce aus Buttermilch &amp; Lachsforellenkaviar vom Grüll. A párt noch gekochte Minierdäpfel mit Meersalz, soll das Gericht eine Anlehnung an das „Russische Ei“ sein.</p>
<p><b>Wintersalatschüssel</b> <span style="float: right;">8,0</span>  <b>Sauerteigcroutons   Frischkäse   Dörrobst</b>  Typisch für die Jahreszeit sind Bittersalate. Endivie, Radichio, Chicorée oder auch Vogersalat - mariniert mit Gölles Apfelbalsamessig XO &amp; Hagenthaler Rapsöl, es braucht nicht mehr. Außer ein bisschen Dörrobst, Nüsse, Croutons &amp; herrlich cremigen Frischkäse vom Kasplatzl. Kaum ein anderes Gericht reflektiert unsere Philosophie &amp; den Umgang mit saisonalen Produkten so gut wie Dieses.</p>
<p><b>Gestampfte Topinambur</b> <span style="float: right;">11,9</span>  <b>Kletz'n   Ziegenpeter   eingelegte Schwammerl</b>  Für den Stampf werden die Erdartischocken auf Salz gebacken, bis das Fruchtfleisch weich gegart ist. Die heiß ausfrittierte Schale gibt die knusprige Komponente. Gemeinsam mit den fleischigen Dörribirnen &amp; den sauer eingelegten Eierschwammerln, ein herrlicher Einstieg.</p>
<p><b>Glasiertes Kalbsbries</b> <span style="float: right;">14,0</span>  <b>Quitten   Radichio   Molkeschaum</b>  Die Wachstumsdrüse ist butterweich - klassisch in Kalbsjus glasiert. Etwas gegrillter Radichio sorgt für die bittere Note. Süß eingelegte Quitten &amp; eine aufgeschäumte Molkesauce runden das Ganze zu einem harmonischen Zwischengericht ab.</p>
<p><b>Lammbauchraviolo</b> <span style="float: right;">10,5</span>  <b>Estragonbernaise   Stangensellerie   Schotten</b>  Auslösen, einbeizen, grillen, weichschmoren, zupfen &amp; perfekt abschmecken - das alles geschieht mit dem Lammbauch, bevor er in Nudelteig gehüllt wird. Eier &amp; Butter in Form einer Sauce Bernaise &amp; gepickelter Stangensellerie für die Frische. Ein Muss für Lammliebhaber!</p>

**Lachsforelle BBQ** 23,9

**Kürbis | BIO Sojasauce | Kojibutter**

Bevor wir den Fisch direkt über Holzkohle grillen, beizen wir ihn einige Stunden in biologischer Sojasauce vom Reisetbauer. Die Kojikultur ist die Basis vieler asiatischer Produkte wie zB. Miso oder Sake & in dem Fall geschmacksgebend für unsere Butter. Ein Hauch von Asien weht durchs Wirtshaus.

**Wiener Schnitzel | Kalb oder Schwein** 26,0 | 19,0

**Petersilienerdäpfel oder Erdäpfelsalat | Grangln**

Mehl, Eier, Brösel - sagt man. 100% Kalbfleisch (Huft) aus der Region & Schweinefleisch (Karree) aus Österreich. Freilandeier, Bäckerbrösel & das Mehl von der Wieshofer Mühle in St. Johann. Das Butterschmalz zum Ausbacken, selber geklärt & Erdäpfel vom Rauchberger mit Petersilie aus Thaur. Die Preiselbeeren im Verhältnis 2:1 mit Wiener Zucker kalt gerührt. Naja & ganz viel Gefühl, damit das Schnitzel schön souffliert - sagen wir.

**Backhendl** 18,5

**Erdäpfelsalat | Grangln**

Nicht wegzudenken aus der Mocking Wirtshauskarte. Wir lösen dafür die Oberkeule aus, panieren diese & backen sie knusprig in Butterschmalz aus. Erdäpfelsalat, steirisches, Demeter zertifiziertes Kernöl von der Schalkmühle & ebenfalls Grangln passen zweifellos am besten dazu.

**Blunzenknödel** 17,5

**Paprikakraut | Kapern**

Die Blutwurst vom Huber braucht nicht mehr viel, bevor wir sie in Erdäpfelteig füllen & einkochen. Einmal durch braune Butter gezogen, kann auch schon angerichtet werden. Ein paar knusprige Kapern sorgen noch für das gewisse Etwas. Zusammen mit dem würzig - pikanten Schmorkraut ein herrlich - deftiges Wirtshausgericht.

**Wirsingroulade** 16,9

**Berglinsen | Tiroler Zuchtpilze | Krenschaum**

Unser vegetarisches Pendant zur klassischen Kohlroulade. Wir füllen die kurz blanchierten Wirsingblätter mit Bio Berglinsen von der Schalkmühle & verschiedenen Pilzen von der Bio Pilzzucht in Mils. Als Sättigungsbeilage gibts gekochte Minierdäpfel. Ein würziger Krenschaum verleiht eine angenehme Schärfe.

**Gegrillter Kalbsrücken 200** 38,5

**Butterreis | Pak Choi | Sauce Cervelle**

WIR garantieren ausschließlich heimisches Kalbfleisch, 4x AT Edelselektion. Zum über Holzkohle gegrillten Kalbsrücken, servieren wir eine cremige, mit Kalbshirn gebundene Sauce Cervelle, Butterreis & knackig gegrillten Pak Choi.

**Geschmorte Schweinebackerl** 25,5

**Pasta | Erbsencreme | Senfsaat**

Die butterweich geschmorten Schweinebackerl, kommen zusammen mit unserer hausgemachten „Schweineohrenpasta“ - man könnte auch Orecchiette sagen. Eine fruchtig-frische Erbsencreme unterstreicht das Ganze.

**Zwiebelrostbraten** 28,5

**Butterspätzle | Gemüse der Saison**

Wir schneiden ihn wie es gehört aus dem kernig durchzogenen Rostbraten (Rib Eye). Mindestens 5 Wochen gereift, lässt sich das Stück ebenfalls wunderbar rosa braten. Drei Tage vergehen, bis die Sauce so ist, wie wir sie kennen & sie nur noch mit etwas Gölles Essig abgeschmeckt wird. Die Gemüsebeilage variiert je nach Saison & Verfügbarkeit.

<b>Cremeschnitte „Signatur“</b> Honig   Blätterteig   fermentierter Rahm Ein auf den ersten Blick vielleicht simpel anmutendes Törtchen - kein anderes Dessert hat uns aber so viel Kopfzerbrechen beschert wie Dieses.	8,5
<b>Kaiserschmarren</b> Zwetschkenröster   Vanilleeis   Rumrosinen 160 ml Milch, 80 g Mehl, 2 Eier, Prise Salz, MS Vanillemark, ordentlich Butter & Zucker - etwas Grand Manier zum flambieren... Nicht umsonst des Kaiser Franz Joseph liebste Süßspeise, wie wir meinen.	12,9
<b>Mohr im Hemd</b> Zotter 60%   handgeschlagener Rahm ...weil lauwarmer Schokokuchen mit Nüssen & Sahne klingt irgendwie komisch.	10,9
<b>Mini Dessert</b> seit offen & lasst euch überraschen!	7,0
<b>A Kuger'1 Eis oder Sorbet</b> Eiscreme   Sorbet   Toppings 0,8 € pro Euer ganz individueller Eisbecher.	3,0
<b>Käseteller</b> Kuh   Schaf vom Kasplatzl in Aschau & Nuart vulgo Hafner in Mittertrixen. Mit hausgemachten Chutneys & Kletzenbrot nach Oma's Rezept.	14,0

## D A N K E

im Namen des gesamten Teams.

<b>WEINLAUBENHOF KRACHER   NEUSIEDLERSEE 0,125</b> Spätlese   Pinot Blanc   Muskat Ottonel   Welschriesling	6,5
<b>WEINLAUBENHOF KRACHER   NEUSIEDLERSEE 0,100</b> Auslese Cuvée	8,0
Trockenbeerenauslese   Noble Reserve	9,5
<b>WEINGUT VELICH   NEUSIEDLERSEE 0,375</b> 2013 Beerenauslese	35,0
<b>WEINLAUBENHOF KRACHER   NEUSIEDLERSEE 0,375</b> 2017 Auslese Cuvée	35,0
Trockenbeerenauslese   Noble Reserve	43,0
<b>RUBINELLI VAJOL   VENETO 0,5</b> 2013 Recioto   Classico   DOCG	55,0

Z U M A B S C H L U S S .

S Ü S S W E I N .