

## Aperitif.Empfehlung

„Rosécco“

frischer leichter Frizzante. 11,5 % Vol. Alk. halbtrocken  
Weingut Guttman. Weiden am See.

0.1| **3.5**

## Michael's.Fischmenü

Reinankenmatjes. Äpfel. Zwiebel. Erdäpfel

Gurkenkaltschale. Sauerrahm.  
Räucherlachs

Zanderfilet. Wassermelone. Schwarzbrot. Sprossensalat

Schokoladentarte. Erdbeeren. Mandeln. Himbeersorbet

4-Gang **42**

Abendgedeck pro Person 2.5



HOTEL · RESTAURANT  
AM HOCHFUCHS

## Wirtshaus.Küche

(durchgehend)

### SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit  
Frittaten. Grießnockerl oder Fleischstrudel **3.5**

### SALATE

Gemischter Salat **3.8** Blattsalat **3.6**

Großer gemischter Salat **5.8**

Bunter Blattsalat. Fischfilet. Wildschweinrohschinken. Nüsse **13**

### HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Schwein

Petersilerdäpfel. Preiselbeeren **12**

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“. Semmelknödel **15**

Backendl. Erdäpfel-Gurkensalat. Preiselbeeren **13**

Lachsforellenfilet. Petersilerdäpfel. Blattsalat **16**

Ragout vom Hirsch. Semmelknödel. schwarze Nüsse **15**

### „Sonntags-Bratl“

immer Sonn,- und Feiertags  
ofenfrischer Schweinsbraten. Semmelknödel. Krautsalat **12.5**

Abendgedeck pro Person 2.5



HOTEL · RESTAURANT  
**AM HOCHFUCHS**

## Schwaighofner.Mund.Art

(bis 14.00 Uhr. ab 18.00 Uhr)

### VORSPEISEN.SUPPE

Reinankenmatjes. Äpfel. Zwiebel. Erdäpfel **11**

Rindercarpaccio. Cipriani. Parmesan **11**

Gurkenkaltschale. Sauerrahm. Räucherlachs **5.5**

### HAUPTGANG

Ochse „nose to tail“:

„Ochs im Glas“. grüner Spargel. Erdäpfelnudeln **21**

Ochsenfilet. Spargel. Polenta **28**

Tafelspitz. Blattspinat. Semmelkren **18**

Bierfleisch. Spätzle. Speck. Zwiebel **13**

Zanderfilet. Wassermelone. Schwarzbrot. Sprossensalat **18**

Tomatenrisotto. Rucola. Pinienkerne **15**

### DESSERT.KÄSE

Topfenknödel. Butterbrösel. Rhabarber **8**

Schokoladentarte. Erdbeeren. Mandeln. Himbeersorbet **9.5**

Eispalatschinke. Schokoladensauce. Schlagobers **6.5**

Mehlspeis: Apfelstrudel oder Haustorte. Schlagobers **3.5**

Affineur Schärdinger. Feigensenf. Schwarzbrot **8**

Abendgedeck pro Person 2.5



HOTEL · RESTAURANT  
**AM HOCHFUCHS**

## ZWISCHENDURCH

(durchgehend)

Schinken-Käse-Toast. Ketchup. Gemischter Salat 6

Grillwürstl mit Pommes frites. Ketchup. Gemischter Salat 8

Hochfuchs-Beef-Burger. 100 % Alpenrind. Käse. Tomaten. Zwiebel. Salat.  
Sauerrahm-Dip. Erdäpfelspalten 12

## JAUSE

Hochfuchs-Jause am Brett. Gebäck 9

Kalter Schweinsbraten. Senf. Kren. Gebäck 8

Essigwurst. Gebäck 6

Saures Rindfleisch. Zwiebel. Kernöl. 8

Speck,- oder Käsebrot 6

1 Paar Frankfurter. Senf. Kren. Semmel 4

Für die Herkunft der Produkte, sowie Allergeninformationen  
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.

Abendgedeck pro Person 2.5