

Aperitif.Empfehlung

„Rosécco“

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

0.1|3.5

Michael's Menü

Kalbszunge. Eierschwammerl. Backerbsen. Sprossen

Fenchelschaumsuppe. Safran. Äpfel. Räucherlachs

Kalbsentrecote. Bohnengröstl. getrocknete Tomaten

Beerensüppchen. weißes Tonkabohneneis. Marzipan

4-Gang 42

Abendgedeck pro Person 2.5

Wirtshaus.Küche

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

Kalbszunge. Eierschwammerl. Backerbsen. Sprossen **12**

Rindercarpaccio. Kürbis. Creme Fraiche. Parmesan **11**

Fenchelschaumsuppe. Safran. Äpfel. Räucherlachs **5.5**

HAUPTGANG

Rinderfilet. Artischocken. Erdäpfelpüree. Steinpilzschaum **30**

Kalbsentrecote. Bohnengrörtl. Getrocknete Tomaten **25**

Lammhuft. Eierschwammerl. Polenta. Dijonsenf **26**

Jakobsmuscheln. Speck. Flusskrebse. gebratene Salatherzen. Bulgur **24**

Zander. Belugalinsen. Feigen. **21**

Fettucine. Trüffelbutter. Parmesan **16**

Rahmeierschwammerl. Semmelknödel **15**

DESSERT.KÄSE

Topfenknödel. Butterbrösel. Marillenröster **9**

Beerensüppchen. weisses Tonkabohneneis. Marzipan **9.5**

Marillenknödel. Marillensorbet **9.5**

Eispalatschinke. Schokoladensauce. Schlagobers **6.5**

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

Affineur Schärdinger. Feigen. Schwarzbrot **8**

Abendgedeck pro Person 2.5

ZWISCHENDURCH

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**



Hochfuchs-Jause am Brett. Gebäck **11**

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.