

**Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben**

**Unser „Klassiker“ Menü
Einfach, gut & beliebt**

Oberlecher Bauernsalat „Goldener Berg“
Blattsalate, knusprige Speckwürfel, Erdäpfel & Waldpilze



Stein-Grill „Goldener Berg“
Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein

oder

Fondue „Chinoise“
Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe
Traditionsgemäß servieren wir Ihnen im Anschluß die Kraftbrühe mit Sherry

Wir reichen Ihnen folgende Zutaten:

Insgesamt 200gr. Kalb-, Rind- & Geflügelfleisch, Minikäsekrainer,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel, Pommes, Mixed Pickels,
Specksauerrahm, Currydip, BBQ Dip, Krensauce, Kräutersauce, Chilisauce & Knoblauchdip



Topfenknödel
Zimt-Bröselmantel & Marillenröster

pro Person
€ 69,00

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach einer Speisekarte die nach der LMIV, hinsichtlich Allergene gekennzeichnet ist. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben

Unsere Bauernstube am Abend für alle, die es urgemütlich lieben

Etwas Gutes zum Start

Carpaccio vom heimischen Rind mit Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Alter Balsamico & Olivenöl
€ 18,90

Tatar von der Räucherforelle mit Kren, Vogerlsalat, Sauerrahm & Traubenkernöl
€ 17,80

Büffelmozzarella mit Tomaten, Avocado, Balsamico & Basilikumpesto
€ 15,90



Unsere Oberlecher Salat Klassiker

Klassisch

Blattsalate, knusprige Speckwürfel, Erdäpfel und Waldpilze
€ 14,20

Spinatsalat

marinierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Feigen & Brotchips
€ 12,90

Gerne auch als Hauptgangportion, Aufpreis € 5,50



Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte kleine Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto & Schlagobers
€ 6,50

Kleine Klassische Rindssuppe
mit einer Einlage Ihrer Wahl:
Frittaten, Backerbsen, Grießnockerl oder Leberknödel
€ 5,90

Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben

Zünftig, g'schmackig, guat

Äpler Schupfnudelpfanne

mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Tomatensauce, Petersilie & Parmesan
€ 16,80

Dinkelpasta vom Martinshof

dazu confierte Tomaten, Zucchini & Rucola
€ 16,80

Kross gebratenes Saiblingsfilet „Müllerin Art“

mit Erdäpfel-Kren-Püree, Karotten & Vogerlsalat
€ 26,90

Klassischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken

mit Röstkartoffeln, Brokkoli & Röstzwiebeln
€ 27,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Blattsalat, Zitrone & Preiselbeeren

€ 27,50

Geschmorte Lammkeule

mit cremiger Thymianpolenta, Speckbohnen, glasierten Tomaten & leichter Knoblauchjus
€ 26,90

„Rinderfilet Rossini“

ca. 200gr. Steak & ca. 70gr. Foie Gras

mit Spinat, Pommes Dauphine & Jus vom schwarzen Perigord-Trüffel

€ 48,00

**Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben**

Unsere Fonduespezialitäten bekannt, allzeit beliebt & stets bewährt

Stein-Grill „Goldener Berg“

Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein

Fondue „Chinoise“

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe

Traditionsgemäß servieren wir Ihnen im Anschluß die Kraftbrühe mit Sherry

Fondue „Bourguignonne“

Sie garen die Zutaten im heißen Öl oder backen diese im Bierteig aus

Wir reichen Ihnen folgende Zutaten:

Insgesamt 200gr. Kalb-, Rind- & Geflügelfleisch, Minikäsekrainer,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel, Pommes, Mixed Pickels,
Specksauerrahm, Currydip, BBQ Dip, Krensauce, Kräutersauce, Chilisauce & Knoblauchdip
(gerne stehen wir Ihnen für besondere Wünsche zur Verfügung)

pro Person

€ 48,00

Käsefondue „Schwyz“

mit Gemüse der Saison, 2erlei Bauernbrot, Grissini, Weintrauben,
Kräuterpesto & Kirschwasser

pro Person

€ 29,00

Nachbestellung

150 gr. Rindfleisch pro Portion € 15,00

Insgesamt 150 gr. Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch, pro Portion € 15,00

**Unsere Bauernstube am Abend
für alle, die es urgemütlich lieben**

Süße Sünden

2 Stück Topfenknödel
im Zimt-Bröselmantel mit Marillenröster
€ 12,60

„Wilde heiße Liebe“
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldbeeren & Schlagobers
€ 9,50



Eine Kugel hausgemachtes Sorbet
€ 3,50

Darf es etwas Champagner oder Vodka dazu sein?



Schokoladefondue oder leichtes Salzkaramellfondue
mit Vanille- & Schokoladenbiscuit, Löffelbiscuit, Bananen, Weintrauben,
Honigmelone, Kiwi, Waldbeersauce, Marillensauce &
3erlei Schokolinsen

ab zwei Personen / pro Person
€ 16,00



Wir stellen Ihnen gerne unser Angebot an Dessertweinen
aus Österreich, Italien und Frankreich vor.

Die Preise unserer Weine werden für Sie sehr sorgfältig gestaltet.
Machen Sie die Probe aufs Exempel.
Studieren Sie unsere Weinkarte.
Wir scheuen keinen Vergleich!