

VORSPEISEN

Ceviche vom Tiefbrunnauer Saibling mit Süßkartoffel, Avocado & Mango € 17,50

Beef Tatar vom Jungstier mit Erdäpfelschaum & Gartenkresse € 18,20

Käferbohnenalat mit Paprikacreme, Junglauch
- mit Käferbohnenfalafel € 13,60
- mit marinierter Kalbszunge € 16,90

SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing
- mit tiefbrunnauer Saiblingsfilet € 19,90
- mit Käferbohnenfalafel € 15,90

SUPPEN

Rinderbouillon
mit Frittaten & Wurzelgemüse € 5,90

Mostschaumsuppe mit Schwarzbrotchips € 6,90

VEGETARISCH

Bröselkarfiol mit Tamarinden-Hollandaise,
jungem Spinat & Purple Curry € 17,90

Erbсенrisotto mit mariniertem Gemüse & Ziegenfrischkäse € 19,90

FISCH

Tiefbrunnauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter,
Petersilienerdäpfel & Salat € 25,80

Goldforellenfilet mit Erbsenrisotto & mariniertem Gemüse € 26,90

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen.
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

HAMMERwirt

FLEISCH

Wiener Schnitzel	
- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 17,90
- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 27,90
Ausgelöstes Backhendl	
mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren	€ 19,90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	
mit Selleriecreme, Pak Choi & Feigen	€ 31,00
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	€ 19,90
Gekochter Kalbstafelspitz mit Karottensammelkren & jungem Spinat	€ 26,80
Geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree & Fisolen	€ 29,50

DESSERTS

Karamellisierter Sauerrahmschmarrn	
mit Zwetschkenröster & Vanilleeis	€ 13,00
Zweierlei von der Belgischen Schokolade	
mit Passionsfrucht-Sorbet	€ 13,90
Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers	€ 8,50

HAUSGEMACHTE SORBETS

Sorbet der Saison	€ 3,60
Topfen-Sorbet	€ 3,60
Ingwer-Zitronen-Sorbet	€ 3,60

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über deklarationspflichtige allergene Zutaten in den Speisen.
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.

HAMMERwirt