

## VORSPEISEN

Gebeizter Tiefbrunnauer Saibling mit Vichyssoise,  
Lauch & Pink Grapefruit . . . . . € 16,40

Beef Tatar vom Jungstier mit Erdäpfelschaum & Gartenkresse. . . . € 17,20

Text

Käferbohnenalat mit Paprikacreme & Junglauch

- mit Käferbohnenfalafel . . . . . € 13,20

- mit marinierter Kalbszunge. . . . . € 15,90

## SALATE

Junger Blattsalat mit Balsamico Dressing:

- mit Tiefbrunnauer Saiblingsfilet . . . . . € 19,90

- mit Käferbohnenfalafel . . . . . € 15,90

## SUPPEN

Rinderbouillon

mit Frittaten & Wurzelgemüse . . . . . € 5,90

Mostschaumsuppe & Schwarzbrotchips . . . . . € 6,90

## VEGETARISCH

Bröselkarfiol mit Tamarinden-Hollandaise,

jungem Spinat & Purple Curry. . . . . € 16,90

Risotto von der Petersilienwurzel mit gepickelten Roten Rüben,

Pesto & Belper Knolle . . . . . € 17,90

## FISCH

Tiefbrunnauer Saibling im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter,

Petersilienerdäpfel & Salat. . . . . € 24,50

Goldforellenfilet mit Petersilienwurzelrisotto,

gepickelten Roten Rüben & Pesto . . . . . € 25,90

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

**HAMMER**wirt

## FLEISCH

Wiener Schnitzel

- vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren . . . . . € 16,90

- vom Kalb mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren . . . . . € 25,90

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren . . . . . € 18,90

Barbarie Entenbrust mit Topinambur,

Pak Choi & Quitten . . . . . € 29,90

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel . . . . . € 18,50

Rinderrücken vom Bio Ochs mit Erdäpfelflan,

Barbecue Stangenbrokkoli & Senfsaat. . . . . € 32,00

Geschmorte Lammstelze mit Erdäpfelpüree & Fisolen . . . . . € 28,50

## DESSERT

Karamellierter Sauerrahmschmarrn mit

Beerenröster & Topfensorbet. . . . . € 12,50

Schokoladentarte von der Belgischen Schokolade mit

aufgeschlagener Kernölganache & Vanilleeis . . . . . € 13,30

Kalt gerührter Eiskaffee mit Schlagobers. . . . . € 8,20

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Sorbet der Saison . . . . . € 3,60

Topfensorbet . . . . . € 3,60

Basilikum-Zitrone . . . . . € 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.

**HAMMER**wirt