

VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Vogelsalat Limettenmayonaise	€ 11,90
Burratina Ochsenherztomate, Mango, Basilikum	€ 13,90
Carpaccio vom Jungstier Ruccola, Parmesan, Basilikumpesto, Kirschtomaten	€ 13,90
Original Wiener Beinschinken (Familie Thum) mit Kren und Gebäck	€ 12,90

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten	€ 4,40
mit Fleischstrudel	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Mozzarellapraline und Basilikumöl	€ 6,90

VEGETARISCH

Tomaten-Mozzarella-Gnocchi mit Basilikumpesto und Ruccola	€ 15,90
Spargelrisotto mit Erdbeeren, Grana und Portulak	€ 15,90
Steinpilzravioli in brauner Butter mit Salat	€ 15,90

FISCH Fischzucht Walter Grüll

Forelle mit Petersilirdäpfel und Salat	€ 18,90
Wolfsbarschfilet mit Rucola-Chili-Tagliatelle	€ 22,90

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 mit Petersilerdäpfel vom Schwein	€ 13,90
vom Kalb	€ 19,90
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 14,90
Fenchelsalami-Chiliravioli mit Rosmarin-Honigbutter und grünem Salat.	€ 15,90
Frühlingsalat mit gegrillten Beiriedstreifen, Spargel, Artischocken und Parmesan.	€ 17,90
Zwiebelrostbraten mit Thymiantagliatelle und Röstzwiebeln	€ 18,90
Geschmorte Schweinsbackerl mit wildem Brokkoli, Rosmarin-Polentaknödel und Erdäpfelpopcorn	€ 18,90
Saltimbocca vom Perlhuhn mit getrüffeltem Tomatenrisotto, Rucola und Parmesan	€ 19,80
Kalbsfilet mit Trüffeltascherl, Nussbutterschaum und grüner Spargel.	€ 32,90

DESSERT

Bellini Hammerwirt Blutpfirsichsorbet, Prosecco, Pfirsichmark.	€ 7,60
Heidelbeerdatschi mit Tonkabohne-Vanilleeis	€ 8,90
Weißes Schokoladen Creme Brülle mit Passionsfruchtsorbet und Weizen	€ 10,20
Käse vom Brett mit Trüffelhonig und Quittensenf.	€ 13,90

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

HAMMERwirt