

## VORSPEISEN

Schweinebauch mit Perlzwiebeln, Spitzkraut und Honig-Senf . . . . .	€ 11,90
Stracciatella mit Basilikumespuma, eingelegten Kirschtomaten und Grissini . . .	€ 12,90
2erlei von der Gänseleber mit Passionsfrucht und Ziegenfrischkäse . . . . .	€ 15,90

## SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse . . . . .	€ 4,40
Kürbiscremesuppe mit Blutwurstpofese . . . . .	€ 5,20

## VEGETARISCH

Pecorino-Birnenravioli in Kürbis-Walnussbutter mit grünem Salat . . . . .	€ 14,90
Steinpilzgnocchi in Trüffelrahmsauce mit grünem Salat . . . . .	€ 15,50

## FISCH Fischzucht Walter Grüll

Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und grünem Salat . . . . .	€ 17,90
Lachsforellenfilet mit Kürbis-Ingwertagiatelle und Veltlinerschaum . . . . .	€ 24,20

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

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat .....	€ 14,90
Wildschweinravioli in Honig-Chilibutter mit Rucola und Parmesan.....	€ 15,50
Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel vom Kalb .....	€ 19,90
vom Schwein .....	€ 12,90
Geschmorte Schweinsbackerl mit gegrillten Polentaschnitten und wildem Brokkoli .....	€ 17,90
Hirschragout mit Rosmaringnocchi und Kürbisgemüse.....	€ 18,90
Gekochter Tafelspitz mit Spinaterdäpfel, Rahmkohlrabi und Apfelkren.....	€ 19,90

## DESSERT

Scheiterhaufen mit 2erlei Birne und Topfen-Haselnusseis .....	€ 9,90
Brownie mit Tonkabohnencreme, Vanille-Mohneis und Zwetschke.....	€ 9,90
Kirsche und Kaffee mit Mascarpone und Fichte.....	€ 10,90

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