

VORSPEISEN

Lauwarme Beiried
mit Jungzwiebel, Mais und Kapuzinerkresse € 13,90

Asiatiches Garnelen Tatare
mit Avocado, Sesam, Stangensellerie und Blutorange. € 13,90

Hirschterrine
mit eingelegten Saitlingen, Nusscreme und Feige € 14,90

SUPPEN

Rindsuppe
mit Rehleberknödel, Wurzelgemüse und Sherry € 4,50

Kürbiscremesuppe
mit Brustspeck, Brotchip und Kürbiskernöl. € 5,60

HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Backhendl
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren € 14,90

Geschmorte Schweinsbackerl
mit Selleriecreme, Buchenpilze und knusprigem Speck. € 18,90

Wiener Schnitzel
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
vom Schwein € 12,90
vom Kalb € 19,90

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Grießknöderl, Rotkrautcreme und Kohlsprossen. € 34,90

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

HAMMERwirt

HAUPTSPEISEN

Steinpilzravioli mit halbtrockneten Kirschtomaten, Nussbutter und gereiftem Montasio	€ 15,50
Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und Salat	€ 17,90
Tagliatelle mit Sommertrüffel, Artischockenherzen und Trüffelschaum	€ 18,90
Gekochter Tafelspitz mit Kümmelerdäpfel, Cremespinat, Semmelkren und Schnittlauchsauce	€ 19,90
Filet vom Seesaibling mit grünem Gemüse, Erdäpfelgnocchi und karamellisierten Orangenzesten	€ 23,90

DESSERT

Tonkabohnen Crème brûlée mit Birnensorbet und Mandelkrokant	€ 9,40
Topfenschmarren mit 2erlei Zwetschke	€ 10,90
Weißer Schokolade mit Kokos, Gurke und Estragon	€ 12,90

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

HAMMERwirt