



Junker 2024

Blumig mit Zitrusfrüchten und zarten Muskataromen im Duft, harmonische Säurestruktur, ausgewogene Frische und Balance am Gaumen.

90% Müller-Thurgau

10% Scheurebe

Alkohol: 12.5% Vol.

Restzucker: 2.4 g

Säure: 5.1 g

Glas € 4,80

0,75 l € 22,00

Dienstag bis Donnerstag	11:30 - 14:00 18:00 - 21:00	(geöffnet bis 23:00)
Freitag	18:00 - 21:00	(geöffnet bis 24:00)
Samstag	11:30 - 14:00 18:00 - 21:00	(geöffnet bis 24:00)
Sonntag	11:30 - 14:30 17:30 - 20:00	(geöffnet bis 21:00)

Nachmittags von 14:30-17:30 geschlossen

Montag ganztägig Ruhetag, Montag, 11. November - Martinitag - ab 18:00 Uhr geöffnet

Freitag ab 18:00 Uhr geöffnet

Vorspeisen

Gänselebermousse, karamalisierte Äpfel, Preiselbeeren € 12,90

Dreierlei Wildschinken
hausgeräucherter Hirschschinken, Rehsaftschinken und
Wildschweinschinken mit Kren, Preiselbeeren und Parmesan € 17,50

Gekrätertes Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesan € 14,20 (zum Glustln € 9,90)

Original Caprese
Büffelmozzarella und Tomaten, Pesto € 12,50 (zum Glustln € 8,90)

(Alle Speisen ohne Brot)

Semmerl € 1,20

Schwarzbrot € 0,80

Resch & Frisch Weckerl € 1,90

Knoblauchstangerl € 2,30

Glutenfreies Gebäck (15 min) € 2,90



DIE WINTERSPENDENAKTION DER TAFEL ÖSTERREICH

Machen Sie Ihre Suppe mit einem **Aufpreis von € 1** zu einer
„suppe mit sinn“ und unterstützen Sie die Tafel Österreich!
Die Gesamt-Spendensumme wird von uns verdoppelt!

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons € 6,80 + € 1?

Gebackener Leberknödel in der Rindssuppe € 5,90 + € 1?

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe mit 1 Knöderl € 5,90 + € 1?

mit 2 Knöderl € 8,00 + € 1?

Rindssuppe mit einem Wild-Fleischstrudel € 5,50 + € 1?

Frittatensuppe € 4,80 + € 1?

Martinigansl

Wir beziehen unsere Bio Weidegansl vom Hof der Familie Lettner in Frankenmarkt.

Eine ganze Gans hat ca. 4,5 kg Rohgewicht.

Sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen werden die Gansl frisch gebraten.

Frisches Martinigansl (mit Knödelfülle)

Erdäpfelfeingeback, Blaukraut, Preiselbeeren

Normalportion = ca. ¼ € 34,50

Glustlportion = ca. 1/6 € 24,20

Gänseleber „Tiroler Art“ (mit Kapern in Rahmsauce, Speckscheiben)

Basmatireis, Preiselbeeren

€ 22,40 (zum Glustln € 17,90)

Hauptgerichte

Wildragout in Rotweinsauce

mit Knödel und Preiselbeeren

€ 20,90 (zum Glustln € 16,70)

Cordon bleu (von der Pute)

mit Pommes frites und Preiselbeeren

€ 19,50

Wienerschnitzel (Schweinefleisch)

Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

€ 15,30 (zum Glustln € 12,40)

Gegrillte Lammkotelettes mit Speckbohnen

und Rösti

€ 27,50 (zum Glustln € 20,20)

Medium gebratenes Chilisteak

vom heimischen Rindsfilet

serviert mit Wokgemüse und Pommes frites

ca. 240 Gramm € 34,50

zum Glustln ca. 160 Gramm € 24,20

Gebackene Kohlrabischnitzlerl

mit Sauerrahmdip und Petersilerdäpfel

€ 10,90

Frisches Saiblingfilet vom Grill serviert mit Tagliolini und Weißweinsauce	€ 19,90 (zum GlustIn € 16,00)
Mit Schinken und Käse gefüllte, gebratene Calamari serviert mit Spinat-Erdäpfel	€ 21,90
Pikantes Thai-Curry mit Basmatireis vegan	€ 14,90
mit gebratenen Garnelen	€ 25,60
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	€ 24,40
Gebratene Truthahnstreifen auf buntem Blattsalat	€ 14,90
Fitness-Steak kleines Rindsfiletsteak an großem Blattsalat	€ 24,20
Salat vom Buffet	€ 5,50

Süße Schleckereien

Schwarzbeerdatschi mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 9,80 (zum GlustIn € 7,90)
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,80
Malakoff im Glas	€ 4,80
Kastanienreis mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 8,30 (zum GlustIn € 5,80)
Kürbiskernölparfait fein garniert	€ 9,10 (zum GlustIn € 7,30)
Süße Schleckereien – gemischter Dessertteller	€ 13,10
Panna Cotta mit marinierten Beeren und Pistazieneis	€ 8,30
Hausgemachtes Apfelmus mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,70