



VORSPEISEN

Vogerlsalat mit Speck & Ei	8,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	9,80
Matjesfilet nach Hausfrauenart	12,80
Beef Tatar mit Toast	16,80
Carpaccio vom Rind auf Blattsalat & Grana	15,80
Gebackener Brie mit Mango-Preiselbeerdip & Salatherzen	12,80
Scampicremesuppe mit knuspriger Garnele	6,80
Gelbmanns Klachlsuppe mit Kren	6,20
Leberknödelsuppe	5,80
Frittatensuppe	5,80



HAUPTGERICHTE

Polenta-Gemüseschnitte mit Käse überbacken auf Paradeisragout	15,80
Meeresfrüchte-Linguine mit gebratenem Lachs	18,80
Wolfsbarsch im Ganzen auf Knoblauchzucchini mit Rosmarinerdäpfeln	22,80
Gemischte Edelfische mit Kräutern gebraten mit Petersilienerdäpfeln & Blattsalat	22,80
Gebackenes Hirn mit Erdäpfel-Vogerlsalat	14,80
Rinderfiletspieße mit Sesam auf Gemüsecurry mit Basmatireis	24,80

WEINEMPFEHLUNG

Glas Grüner Veltliner , „Tradition“ aus der Magnum, Dürnberg 1/8	5,80
Glas Rotwein-Cuvee Monines vom Pöckl, Burgenland 1/8	5,80



AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Gezogener Apfelstrudel mit Schlag	7,80
Scheiterhaufen mit Rumweichseln	8,80
Bereneisbecher mit frischer Mango	8,80
Marmeladepalatschinken	7,80
Preiselbeerpalatschinken	7,80
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers	7,80
Topfenpalatschinke aus der Pfanne	7,80
Tichys Eismarillenknödel mit Schlag	5,50

SIE SIND WIEDER DA!

<u>Gelbmanns Salzburger Nockerln</u> für 2-3 Personen	16,60
Käseteller (Brietorte, Bergkäse, Parmesan) mit Butter und Oliven	9,80