

Aperitif



Spumante Rosé

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Prosecco Spumante

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Aperol Sprizz

Aperol, Weißwein, Soda

€ 5,50

Aperol Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda

€ 5,50

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze

€ 5,50

Campari Soda

4 cl € 4,90

Campari Orange

4cl € 4,90

Martini Bianco

4cl € 4,90

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes, Wild Berry, Beeren

4cl € 5,50

Vorspeisen



Beef Tartar mit Trüffel-Emulsion und Allerlei vom Kürbis

€ 14,80

Leicht geräuchertes Vitello Tonnato

€ 13,40

Das Beste vom Graukäse

Mousse, Frühlingsrolle, Natur mit Schnittlauch und Schalotten

€ 11,50

Suppen

Klare Rindssuppe mit Speckknödel und Schnittlauch

€ 6,50

Kremschaumsuppe mit Räucheraal und Croutons vom Kalbsbackerl

€ 6,80

Hauptspeisen



Kross gebratenes Zanderfilet
auf Sauerkraut-Ravioli mit junger Beete und Schalotten-Rotweinglacé

€ 24,50

Gebratenes Alpenlachsfilet
auf Graupen-Risotto und Gemüse im Röstzwiebelfond

€ 23,80

Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat
vom Kalb € 20,90
vom Schwein € 14,90

Heimisches Lamm
rosa gebratener Rücken und Ragout mit Steinpilzpolenta,
Paprika-Gemüse und Thymianglacé

€ 29,80

Schweinefilet „Szegetiner Art“
„neu interpretiert“
auf Paprika-Allerlei und knusprigen Kartoffeln

€ 24,50

Rinderfilet
rosa gebratenes Rinderfilet vom Green Egg auf Speckrahmwirsing,
knusprigen Erdäpfel-Paunzen und Pfeffersauce

€ 32,50

Allerlei von der Beete
Ravioli, natur, gebacken und gefüllt mit knusprigen Kartoffelwürfeln

€ 16,50

Weererwirt Schmankerl



Knuspriges Spanferkelhaxerl
mit lauwarmen Krautsalat, Semmelknödel und Natursaftl

€ 15,80

Zwiebelrostbraten „neu interpretiert“
rosa gebratenes Rinderrückensteak vom Green Egg mit Röstkartoffeln im Speck-Cannelloni,
Zwiebelcreme, Bohnengemüse und Thymiansaftl

€ 26,50

Knuspriges Backhendl mit Kürbiskernen
auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

€ 15,90

Zarter Tafelspitz vom Tiroler Almrind
in der Suppe serviert, mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

€ 22,90

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Kartoffel-Käsefüllung, dazu Parmesan und Tomaten-Junglauchgemüse

€ 15,80

Tiroler Gröstl
mit Krautsalat und Spiegelei

€ 13,80

Desserts



Bananensplit Weererwirt Mousse, Eis und Ragout

€ 11,50

Variation von Kastanie und Marzipan mit Apfelragout

€ 12,50

Kaiserschmarrn mit Rum-Eis und Röster

€ 13,50

Birnen-Tarte mit Zimteis und Birnenkompott

€ 11,50

Heimische Käsevariation mit Chutneys und Feigensenf

€ 12,80

Unsere Digestif-Empfehlung!

Cuvée Beerenauslese

Weingut Kracher / Illmitz

1/16 lt. € 4,40

0,375 lt. € 26,00

Recioto di Soave DOCG

Tessari/Venetien

1/16 lt. € 4,90

0,5 lt. € 39,00