

# SPEISEKAMMER

ESSEN TRINKEN DELIKATESSEN

## VORHER-DRINKS

Hausgemachte Limonade 0,33l ..... 2,5  
*Ingwer, Zitronengras, Earl-Grey*

Bierschmiede Meisterstück, Pils vom Fass 0,33l ..... 3,5  
*Steinbach am Attersee, Oberösterreich*

Hausgemachter Pfirsich-Bellini ..... 8  
*Pfirsich Püree, Szigetekt, Vodka*

Carpano Antica Formula 1786 ..... 4,5  
*„DER“ Rote Wermut aus Turin, serviert mit Orangenschale*

Ma'am don't be hysterical ..... 8  
*Blue Gin, Campari, Brombeer, Limette*

Gin-Tea & Fizz ..... 7  
*Earl-Grey Infused Gin, Zitrone, Zucker, Soda*

## WIR LIEBEN BUBBLES

Szigeti Traunseewirte Brut Nature Glas 0,1l ..... 4  
*Sekt Zero Dosage, Burgenland*

Billecart Salmon Brut Reserve **kleine** Flasche 0,375l ..... 39  
*Champagner, Frankreich*

Jacquesson Cuvée 744 Extra Brut Flasche 0,75l ..... 88  
*Champagner, Frankreich*

Bellavista Grand Cuvée Brut Flasche 0,75l ..... 40  
*Franciacorta, Italien*

## WAS WIR ZURZEIT GERNE TRINKEN

Dupont Saison Flasche 0,33l ..... 2,5  
*Brasserie Dupont, Wallonien Belgien*

Engelszeller, Trappisten Zwickl vom Fass 0,33l ..... 4,2  
*Engelhartzell, Oberösterreich*

2019 Chenin Blanc Els Bassots Glas 1/8l ..... 6,2  
*Escoda Sanahuja, Katalonien, Spanien*

2010 Riesling Q1 Oestrich Lenchen Glas 1/8l ..... 7  
*Querbach, Rheingau, Deutschland*

2018 Manila Grüner Veltliner Flasche 0,75l ..... 30  
*Martin Nittnaus, Neusiedlersee, Burgenland*

2017 Saumur Champigny Rouge Ruben (CF) ..... 33  
*Flasche 0,75l, Sebastian Bobinet, Loire, Frankreich*

Sherry El Tresillo Amontillado Glas 1/16l ..... 6  
*Emilio Hidalgo, Jerez, Spanien*

1837 Black Tea Schwarzteemischung Kännchen 0,4l ..... 6  
*Schwarztee mit karibischen Früchten und Blüten, TWG Singapur*

## VORSPEISEN

Kräftige Rinderbouillon ..... 5  
*Grießnockerl ODER gebackener Leberknödel*

Sardines Milléssime ..... 16  
*Jahrgangssardinen aus der Bretagne, mit Butter & Reingruber Brot  
Verschiedene Sorten & Jahrgänge, spricht uns an*

Kaviar-Bites ..... 25  
*Rösti, 15g Gold Selection Caviar, Cream-Cheese & Schnittlauch*

50g Gold Selection Caviar ..... 70  
*Blinis & Sauerrahm*

Tatar vom Rinderfilet ..... 18  
*Handgeschnitten & klassisch mariniert  
Mit dicken Scheiben Reingruber Toast & Butter  
+5g Gold Selection Caviar ..... 9*

## SALATE

Caesar Salat ..... 10  
*Romanasalat, Kirschtomate & Parmesanspäne  
Olivenöl-Croutons & Knoblauch-Parmesandressing*

Speisekammer Salat ..... 12  
*Bunte Blattsalate mit Birne & Walnüssen  
Blue-Cheese & Johannisbeer-Balsamicodressing*

## PIMP DEINEN SALAT

Gegrillte Speckstreifen (dick geschnitten) ..... 8  
*Mild geräucherter Bauchspeck, mit Sojasauce glaciert*

Gegrillte Flusskrebsschwänze ..... 12  
*Mit Zitrone, Knoblauch & Petersilie*

## SANDWICHES

Flusskrebs Roll ..... 14  
*Flusskrebsschwänze im Butterbrioche  
Knoblauch-Mayonnaise, Schnittlauch & Zitrone*

Fisch Tacos (3 Stück) ..... 15  
*Mais Tortillas mit Coconut-Fried Wallerstreifen  
Cole Slaw, Koriander, Chili-Limetten Mayo & Tomaten Salsa*

## HERBSTGENUSS

Warm geräuchertes Saiblingsfilet ..... 12  
*Vollkornbrot, Oberskren & Wildkräutersalat*

Gegrillte Wachtelbrust ..... 28  
*Portwein-Trüffelsauce, Röstinchen & Maroni-Blaukraut*

Schokoladen-Maroni Bunkl ..... 6  
*Vanilleeis, Cashew-Miso & Schokofudgesauce*

Als 3-Gang-Menü ..... 43  
Weinbegleitung Klassisch ..... 18  
Weinbegleitung Funky ..... 21

## HAUPTGERICHTE

Gebackener Gmundner Milch Gouda ..... 11  
*Feta-Jalapeño-Füllung & Wildpreiselbeeren*

Trüffel-Beuscherl ..... 14  
*Schwarzer Trüffel, Krokettenknödel & Gölles Apfel-Balsam Essig*

Knusprige Blunzenscheiben ..... 12  
*Eingebranntes Speck-Wacholder Sauerkraut & Steirerkren*

Blackened Wallerfilet ..... 15  
*Hauseigene Blackened-Gewürzmischung & gegrillte Zitrone*

## KLASSIKER

Wiener Schnitzerl vom Schwein ..... 11  
*Wildpreiselbeeren & Zitrone*

Cordon Bleu vom Schwein ..... 14  
*Traunkirchner Raclette & Guryère,  
Kinast Beinschinken & Wildpreiselbeeren*

Rinderfilet 220g ..... 29  
*Meersalz, Braune Butter, Petersilie*

Saiblingsfilet Müllerin ..... 17  
*Braune Butter, Petersilie & gegrillte Zitrone*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor.  
Alle angegebenen Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.  
Alle ausgezeichneten Preise in EUR und inklusive MwSt.

## BEILAGEN

Beilagen Salat ..... 4  
*Blattsalate mit Radieschen & Kirschtomaten, Dressing nach Wahl:  
Essig-Öl / Johannisbeer-Balsamico / Knoblauch-Parmesan*

Cole Slaw ..... 4,5  
*Weißkraut, Blaukraut, Karotten & Mayonnaise*

Petersilienerdäpfel ..... 3,5  
*Erdäpfel, Petersilie & Butter*

3fach frittierte Knusper-Pommes Frites  
Natur (Meersalz) ..... 4  
Orleans (Parmesan, Gewürze, Kräuter) ..... 5

Stück Reingruber Salzstangerl ..... 2

Knoblauch-Mayo / Chili-Harissa-Mayo ..... 1,5  
Gewürzketchup / Tüffel-Mayo ..... 2

## DESSERT

Apfel-Karamellstrudel im Reindl ..... 6  
*Haselnüsse & Vanilleeis*

Dunkles Schokoladenmousse 75% ..... 6  
*Olivenöl & Meersalz, Himbeersorbet & Schokoknusper*

Schokoladen-Maroni Bunkl ..... 6  
*Vanilleeis, Cashew-Miso & Schokofudgesauce*

Cornflakes Panna Cotta ..... 6  
*Ovomaltine-Schokoladen-Karamellsauce, Cornflakes Crunch*

Butterkeks Ice Cream Pie ..... 6  
*Rice-Crispies-Crust, Erdnussbutter & Reeses Peanut Buttercups,  
Dulce de Leche, Dragee Kexi, & Marshmallows*

Eis & Sorbet vom Eisgreissler je Kugel ..... 3  
*laut Aushang & Saison*

## NACHHER-DRINKS

Zirbenschknaps 2cl ..... 2,5  
*Eigenproduktion, Grasberg, Oberösterreich*

Carlos I (sprich Carlos Primero) 4cl ..... 5,5  
*Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva, Spanien*

Chartreuse Jaune Kräuterlikör 4cl ..... 4  
*La Grande Chartreuse, Grenoble, Frankreich*

Rum Punch ..... 8  
*Dark Rum, White Rum, Fruchtsäfte, Angostura Bitters*

Red of Afrika Kännchen 0,4l ..... 6  
*Roibuschtee mit Ringelblüten, TWG Singapur*