

# OBAUER F.G.G.S

SEIT 2020

## SPEISEN

Habichtspilzrahmsuppe mit Eierschwammerl € 9

Wallersuppe mit Junglauch und Bouchot-Muscheln € 15

Schwammerlterrine, Presskopfsulze, eingelegte Pfefferoni € 16

Couscous-Salat, Pfeffer-Lachsforelle, Gartenkräuter, Liebstöckelextrakt € 14

Zander, Buschbohnen, Ofentomaten, Estragonsauce € 16

Kaltes Roastbeef vom Jungrind, Artischocken, Krautmayonnaise, Zitrone € 16

Rehragout, Brennnesselknödel, Vogelbeeren € 16

Werfener Lamm, Sauerrahmrettich, Räucherschottenockerl € 24

6 kleine Paar Gewürz-Weißwürstel mit Schwarzbeersenf € 9

Gebirgswermutsauce für Wildgerichte € 9

Steinklee-Topfenaufstrich für die Jause € 9

Käsevariation mit Salzhonig € 19 / 250g

Zwetschken-Polentakuchen f. 2-4 Pers. € 17

Geli's Gugelhupf € 22

Schwarzbeere Creme mit Hintl-Eierlikör € 7

Felchlin-Schokomousse mit Himbeeren € 8

## ZUSÄTZLICH

Gänseleber Terrine mit Brioche und AZKA Chutney € 18 / 100g

\*Sepp Forcher Speck mit Kräutersalz und Bauernbrot € 18 / 200g

LINSUS fermentierte Linsen-Creme à la Hummus € 9 / 220ml

Obauer Salat Dressing mit Fudas Olivenöl € 12 / 0.5l

Schwarzbeerbrot oder Roggenbrot, hausgemacht (gefroren) € 7 Werfener Bauernbrot € 9 / Laib

2017 Obauer Riesling, Mantlerhof € 35

Gerne können Sie auch aus unserer Weinkarte auswählen.

\*Der Sepp Forcher Speck ist ein in Paprikapulver gewälzter Speck vom Mangalitzta Schwein

Alle Preise sind inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben angegeben.