

Herzlich Willkommen im Hotel Häupl

**Wir servieren Ihnen obligatorisch ein Gedeck aus
verschiedenen Aufstrichen, Trüffelbutter und Baguette 3,8**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A – Glut. Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

4-Gänge Gourmetmenü 29,90

HERBSTLICHER WILDKRÄUTERSALAT A,C,G,H,L,M

eierschwammerl_kartoffelstrudel : käferbohnen : kürbiskerne & öl

ENTE & PASTINAKE A,F,H,L,P

**geräucherte entenbrust : pastinaken_schaumsuppe : waldorfsalat : feigensenf
gänseleberpraline : kletzenbrot : rote rüben**

DUETT VOM ROTHIRSCH A,F,H,L,P

Ragout und kurz gebratener Rücken

**blaukraut : pilzrisotto : speckfisolen : preiselbeerschaum
kürbispüree : wildpofesen**

oder

WEIDEGANS A,F,H,L,P

**veltlinerkraut : semmelknödel : salzkartoffel : kürbisgemüse
apfel : geröstete maronen**

KASTANIEN_KIRSCHTIRAMISU A,F,H,L,P

haselnuss_schokoküchlein : karamell & eis : spekulatiussand

Vorspeisen

CARPACCIO VOM RIND <small>G,L,M,O</small>	13
kürbiskernpesto : parmesan : rucola : grissini	
BOULLION TRIO <small>A,C,G,L</small>	7
kaspresknödel : griesnockerl : fleischstrudel	
WILDCREMESUPPE <small>A,F,H,L,P</small>	9
mit preiselbeeren & schaum : gebackenes hirschtascherl	
THAI_WACHTEL <small>A,F,H,L,P</small>	12
tom kha gai suppe : gedünstete wachtelbrust : nudeln : frischer koriander : thai_gemüse	
KÜRBISRAVIOLI <small>A,F,H,L,P</small>	13
schafskäse : wildkräuter : pesto : sonnenblumenkerne	
TRÜFFELNUDELN <small>A,C,G,O</small>	14
leichte rahm_proseccosauce : parmesan : schwarze trüffel rucola : geschmorte tomaten	
HIMMEL & ÄD <small>A,B,G,L,O</small>	13
blunzntascherl : veltliner_speckkraut : balsamicolinsen rote rübe : apfelkren	

Hauptspeisen

DREIERLEI VOM WILD <small>A,F,H,L,P</small>	30
<i>Reh _ Hirsch _ Wildschwein - Medaillon (kurz gebraten)</i> rosmarin_polenta : gersten_jungzwiebelrisotto : speckfisolen	
REHSCHLÖGEL <small>A,C,G,L,O</small>	26
<i>nach Schwarzwälder Art</i> haselnussknödel : duchesse_kartoffel : herbstliches wurzelgemüse	
HIRSCHKALBSROULADE <small>A,F,H,L,P</small>	25
<i>mit Rotwein _ Zwiebelsauce</i> gersten_kürbisrisotto : linsen : speckfisolen : kräuterseitlinge	
BUDDHA _ BOWL <small>A,C,D,G,H,L,O,P</small>	24
maispoularde in der kürbiskernkruste : mariniertes rotkraut broccoli : erdnüsse : dip : couscous : kürbisgemüse	
GEFÜLLTES PERLHUHN <small>A,B,G,L,O</small>	26
<i>mit Kräuter & Frischkäse</i> hausgemachte nudeln : geschmorrte tomaten : eierschwammerlsauce	
KÜRBIS _ TOFU TIKKA MASALA <small>A,F,H,L,P (VEGAN)</small>	21
falafel : soja_mangolassi : kürbis_ingwerchutney : wildreis : naan brot	
REHRÜCKEN WELLINGTON <small>A,F,H,L,P,N,O</small>	28
<i>mit klassischer Champignon _ Duxelles</i> getrüffeltes kartoffelpüree : jus : kräuterdip : gemüse_potpouri	

Klassiker

SAIBLING A LA MÜLLERIN A,D,G 24
petersilienkartoffeln : braune butter

SURF & TURF A,G,L,O,P,R,B 32
Rinderfilet (medium) & Riesengarnele
gemüse : pfeffersauce : rosmarin_kartoffelspalten

WIENER VOM KALB A,F,H,L,P 24
petersilkartoffeln : preiselbeermarmelade

SALATTELLER M 5

Dessert

NOUGATKNÖDEL A,C,G,H,O 12
butter_zimtbrösel : popcorn_parfait : waldbeerenröster

SALZBURGER NOCKERL C 16
himbeerpüree : preiselbeeren

ETAGERE HÄUPL A,C,G,H,O 16
brownie : schokoküchlein : mousse au chocolate : tiramisu
apfelradl mit vanillesauce : gebackener brioche

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE A,C,G,H,O 14
zwetschkenkompott : zucker_zimt_couscous : powidl pofesen

KÄSEVARIATION A,C,G,H,O 13
aus Österreich und Frankreich
feigensenf : nüsse : trauben