



zom. *Wirtshaus*

Mittagskarte von 12:00 bis 16:00 Uhr

Zomm. snacks - alleine oder zum Teilen in die Mitte

- 06,60 Knuspriges Sauerteigbrot zum „Zomm.“ tunken mit Grammschmalz vom Bioschwein
- 07,90 Hausgestampfte Pommes frites mit Chili – Mayo ✓
- 21,10 Zomm. marenden mit Südtiroler Speck, würzigem Bergkäse, saurer Garnituren, hausgemachten Aufstrichen und Sauerteigbrot



Vorspeisen

- 17,30 Halbes Duzend „Kaiserschnecken“ aus Ellmau in Kräuter-Knoblauchbutter, gratiniert mit Käse dazu Sauerteigbrot
- 16,70 Roh marinierte Lachsforelle auf Sauerteigtoast, Schnittlauch - Crème fraîche, hauseingelegte Zwiebeln und Curryöl
- 18,90 Beef Tartar „el classico“ (80 Gramm) von der Rinderhuft mit Kapern, Senf, Sardellen, Eigelb und getoastetem Sauerteigbrot

Suppen

- Klare Rinderkraftsuppe mit einer Einlage nach deiner Wahl
- 08,30 || Kaspressknödel
- 07,10 || Kräuterfrittaten

Hauptspeisen

- 26,20 Leutascher Kräuter - Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Beilagensalat
- 20,90 Bärlauchschlutzer mit Erdäpfel – Topfen Fülle, Haselnüssen, brauner Butter und Parmesankäse ✓
- 41,30 Entrecôte 280 Gramm (Rohgewicht) vom heimischen Rind, 8 Wochen gereift, mit hausgestampfte Pommes frites, Frühlingsgemüse und einer Sauce nach deiner Wahl: Kräuterbutter, Rotweinsauce, Pfeffersauce
- 28,60 Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Erdäpfelsalat *oder* hausgemachten Pommes frites
- 32,00 Tafelspitz im Pfandl serviert, mit Suppengemüse, Knochenmark, Apfelkren, Cremespinat und Röstkartoffeln
- 19,20 100 % Rinder – Bolognese mit hausgemachter Pasta, Parmesankäse und Beilagensalat



Unsere *wechselnden Tagesgerichte* empfehlen wir dir gerne zusätzlich.

Bei Allergien und Fragen, sprich einfach mit unseren lieben Servicemitarbeitern. Bitte habe Verständnis, dass wir für jede Beilagen Änderung 90 Cent verrechnen. Für kleine Portionen ziehen wir zwei Euro ab.

✓ Vegetarische Gerichte