



## **Die pure Natur in jeder Zutat.**

Unser oberstes Ziel der Masenberger Olmstoll Küche ist, Lebensmittel höchster Qualität aus unserer Region auf den Teller zu bringen. Dabei setzen wir auf saisonale und regionale Produkte, die im Einklang mit der Natur stehen. Begriffe wie biologischer Anbau, Nachhaltigkeit, Biodiversität und Tierwohl sind für uns keine leeren Worte, sondern grundlegende Kriterien bei der Auswahl unserer Lieferanten.

Wir haben es zu unserer Mission gemacht, landwirtschaftliche Betriebe zu finden, die unsere Vision von einer natürlichen und authentischen Küche teilen. Um dieses Ziel zu verwirklichen, besuchten wir persönlich die Betriebe vor Ort und durften hinter die Kulissen blicken, führten intensive Gespräche und arbeiten ständig daran, gemeinsam die perfekte Symbiose aus Küche und Produkt zu schaffen.

Genieß' die reine Natur in jedem Gericht!

## Der perfekte **START** für ein gutes Essen

Tatar vom Bio-Weiderind € 19,20  
Hirschbirne | Senfvariation | Baguette

## Die Ehrlichkeit mit jedem Löffel - Suppe

ehrliche Bio-Rindsuppe € 6,90  
Bio-Weiderind | Wurzelgemüse  
wahlweise: Frittaten oder Fleischstrudel

Pastinakenschaumsuppe € 7,20  
Topinambur | Petersilienschaum

## Tradition & Innovation trifft Natur

<b>Wiener Schnitzel</b> Wahlweise: Weideschwein/Bio-Glückspüte Petersilienkartoffel   Preiselbeeren	€ 19,60
<b>Bio-Rindsbeuschel „Alt Wiener Art“</b> Semmelknödel   Wurzelgemüse	€ 21,60
<b>Geschmorte Bio-Rindsroulade</b> Kartoffelpüree   Sellerie   Hirschbirne   Röstzwiebel	€ 26,80
<b>Gebratenes Rabenwalder Lachsforellenfilet</b> Buchweizenknödel   Schwarzwurzel   Schalotten	€ 26,90

## Grüne Gaumenfreuden (vegetarisch)

<b>Masenberger Olmstoll Käsespätzle</b> Bergkäse (Biohofkäserei – 6 Monate gereift)   grüner Salat	€ 18,90
<b>Rotkraut Strudel (vegan)</b> Apfel-Sellerie Emulsion   Topinambur	€ 17,60

## Für unsere kleinsten Bergfreunde

Kleines Wiener Schnitzel € 12,60  
Pommes & Ketchup

Hausgemachtes Bratwürstel € 11,80  
Pommes & Ketchup

### *Was immer dazu passt...*

Ein Schüsserl frischer saisonaler Salat € 5,90  
Kernöl oder Joghurtdressing

Als Vorspeisensalat € 7,60  
Kernöl oder Joghurtdressing

## Die Liebe zum Süßen

Cheesecake mit Bio-Frischkäse € 12,90  
Apfel | Haselnuss

Kaiserschmarren (ca. 20 min Wartezeit) € 13,60  
Zwetschke | Vanille

## Abendmenü – Ab 17.00 Uhr

Tatar vom Bio-Weiderind € 19,20  
Sellerie | Hirschbirne | Senfvariation | Brioche

Hausgebeiztes Forellenfilet € 18,90  
Dille | Rübenvariation | Kaviar

\*\*\*

ehrlische Bio-Rindsuppe € 6,90  
Bio-Weiderind | Wurzelgemüse  
wahlweise: Frittaten oder Fleischstrudel

Pastinakenschaumsuppe € 7,20  
Topinambur | Petersilienschaum

\*\*\*

Pulled-Beef Fagottini  
BBQ-Mayonnaise | Apfel-Rotkraut | Senfkaviar  
Zwischengang/Hauptgang € 22,90/€ 28,90

Kartoffelroulade  
Schafskäse | Petersilie | Karotte  
Zwischengang/Hauptgang € 18,80/€ 24,80

\*\*\*

Rosa Bio-Kräuter Schweinsfilet € 30,90  
Waffel | Speckmarmelade | Lauch | Knoblauchjus

Duett vom Glücksgally-Weiderind € 41,90  
Topinambur | Essigzwetschke | Nussbutter | Hollandaise

Rabenwalder Saiblingsschnitte € 35,90  
Schwarzwurzel | Kräuterseitling | Apfelbalsam

\*\*\*

Bauerntopfen-Soufflé € 13,90  
Süßkartoffel | Apfel | Zimt

2erlei Zartbitterschokolade € 15,60  
Dirndlkirsche | Tahiti-Vanille

Gerne könnt Ihr aus unserer gesamten Karte Euer individuelles Gänge-Menü zusammenstellen und so Euren persönlichen Genussmoment kreieren. Genießt zudem unser hausgemachtes Gedeck zum Preis von € 4,60.

**4 Gänge € 78,00**

**5 Gänge € 89,00**

## **Vegetarische Alternativen:**

Rotkraut Strudel (vegan) € 17,60  
Apfel-Sellerie Emulsion | Topinambur