



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!

VORSPEISEN

Gehacktes vom Bio-Weiderind € 21

Eigelb | Kapern | Erdapfelflocken

 Oder vegetarisch von Karotte & Roter Rübe € 16

Gebeizter Saibling € 19

Gurke | Holunder | Sonnenblumenkerne

Tomate & Ziege € 17

 | Basilikum | Foccacia | Schalotte

SUPPEN

Rinder-Consommé € 7

Weiderind | Wurzelgemüse | Grießnockerl

Tomatencremesuppe € 8

 | Basilikum | Croutons

Klachsuppe € 8

Heidensterz | Kren

WARM SPEISEN

Stollenkäse X Masenberg € 24

 | Spätzle | Stollenkäse | Zwiebel

Rabenwalder Forelle € 29

Zucchini-risotto | Eierschwammerl | Safran

 | Oder vegetarisch Zucchini-risotto € 26

Duett vom heimischen Reh € 33

Polenta | Karotte | Kerne

Lammravioli € 33

Ratatouille | Bärlauch | Senfsalat

Zart Geschmortes vom eigenen Weiderind € 31

Melanzani | Paprika | Zwetschke

Glücksgally Wurzelfleisch € 29

Wurzelgemüse | Erdapfel | Kren

Pulled Gulasch € 29

Weiderind | Semmel- Gammeln | Essiggurke

Gebackenes Schnitzel vom Schwein € 26

Erdapfel | Preiselbeere | Zitrone

DESSERTS

Topfen X Wolke € 14

Schokolade | Marille | Tagetes

Pfirsich € 13

 Dinkel | Honig | Verbene

KLEIN & FEIN

Frischer grüner Salat € 7

 | Hausdressing | Kernöl

Brot von Schreiners Bakery € 6

 | Rohmilchsauerrahmbutter von Froihof

Brettljause X Olmstoll € 17

Käse | Geselchtes | Essiggemüse

CHEF'S CHOICE DINNER

Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr

Annahmeschluss 19.00 Uhr

6 Gänge € 96

5 Gänge € 86

4 Gänge € 78

Weinbegleitung € 36

Küchenzeiten: **Donnerstag** 17:00 – 20:30 (Annahmeschluss)

Freitag | Samstag 11:00- 20.30 (Annahmeschluss) von 14.00- 17.00 (kalt)

Sonntag 11:00 – 15:00 (Annahmeschluss)

 = vegetarisch

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne mündlich darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Wir können Ihnen aufgrund der Allergene und Kreuzkontaminationen keine Garantie gewähren.