



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

ZUM ANFANG

WÜRZIGES TATAR VOM MASTOCHSEN
mit Sauerrahm, Kren
& Röstbrot | klein 120g | 19,80
groß 150g | 25,50

HAUSGEBEIZTER GEWÜRZLACHS
mit Feldsalat, Estragon-Senfdressing
& Kartoffelknusper | 18,00

BACKHENDELSALAT IM KÜRBISKERNKNUSPER
mit Zitronendressing, Petersilie
& Kürbsikernpesto | 16,50

ROTE BEETE AUS DEM OFEN ^{VEGETARISCH}
auf Bauernjoghurt, mit Blutampfer, Orangenlack
& Blaumohnpesto | 17,50

DILL-GURKENSALAT
mit Bauernschmand | 9,50

SCHMANKERLVARIATION
FÜNF ÖSI-TAPAS ZUM GENIESSEN UND TEILEN
25,00

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

STEINPILZSCHAUMSÜPPCHEN
mit knusprigem Spanferkelbäckchen | 15,00

RINDSBOULLION
mit Wurzelgemüse & Grießnockerln | 14,00

FISCH & CO

HEILBUTT IN DER NUSSGEWÜRZKRUSTE
auf geschmolzenen Champignons mit Romanaherzen
& Kartoffelpüree | 39,50

GEBRATENER KABELJAU
auf würzigem Rübenchutney, Krenschäum
& Kartoffelpüree | 35,00



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

STALL & WALD

KÄRTNER KASNUDELN VEGETARISCH Nudeltascherln mit Kräutertopfen, Kopfsalat, Nussbutter & Scorzone-Trüffel	28,00
KÜRBIS-ZITRONENRISOTTO VEGAN mit gebratenen Karotten & Sesam-Walnüssen	28,50
IN MAJORANJUS GLACIERTE KALBSLEBER mit geschmorten Zwiebeln, Bratapfel & Kartoffel-Schnittlauch-Püree	29,00
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN mit Rosenkohl, Waldpilzen & Steinpilzravioli	35,00
RINDERFILET IN PFEFFERKRUSTE mit Blattspinat, Schalotten & Brioche-Küchlein	36,50
KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödeln & Preiselbeeren	39,50
ALT WIENER TAFELSPITZ mit Crèmespinat, Apfeln, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln	29,80
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & Preiselbeeren	32,00

AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

„DON'T CALL IT SACHERTORTE“ die klassische Kombi von feinsten Edelbitterschokolade & Marille	14,00
CRÈME BRÛLÉE mit Orangen & Sternaniseis	14,00
KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	14,00
VANILLEEIS & KÜRBISKERNÖL mit geschmorten Zwetschgen & Knusperkernen	8,00

SALZBURGER NOCKERLN

MIT HIMBEEREN & VANILLESAUCE
AB 2 PERSONEN; ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MIN.

19,00 pro Person