



# TSCHEBULL

RESTAURANT  
BEISL  
BAR

## ZUM ANFANG

TATAR VOM WEIDEOCHSEN mit eingeweckten Schwammerln & Meerrettichmayonnaise	klein 120g   19,80 groß 180g   27,00
ROH MARINIERTER WEIßER THUNFISCH mit fruchtigem Paprikasud Pimentos & Pestrossianschaum	21,00
LAUWARME FLUSSKREBSE mit Estragon, knusprigem Blumenkohl, & Senf-Papyavinaigrette	21,00
ROTE BEETE AUS DEM OFEN <sup>VEGETARISCH</sup> auf Bauernjoghurt mit violetter Basilikum & Blaumohnpesto	16,00
CESAR SALAT <sup>VEGAN</sup> mit knusprigem Auberginenspeck Avocado & Kartoffelcroutons	15,00

## SCHMANKERLVARIATION

FÜNF ÖSI-TAPAS ZUM GENIESSEN UND TEILEN  
25,00

## FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

STEINPILZ RAHMSÜPPCHEN mit knusprigem Spanferkel & Bohnenkernen	14,00
RINDSBOULLION mit Wurzelgemüse & Grießnockerln	13,00

## FISCH & CO

LACHSFORELLE MIT ZITRONENTHYMIAN CONFIIERT auf geschmolzenen Champignons, Kohlsprossen, mit Kartoffelkräpferln & Rauchsoubise	31,00
GEBRATENER WILDFANG ZANDER auf Linsen, rote Beete, Krenschäum & kleinen Kartoffeln	34,00



TSCHEBULL

RESTAURANT  
BEISL  
BAR

## STALL & WALD

FESTONATI & BUCHENPILZE <sup>VEGAN</sup> mit Pilzbolognese, grünem Spargel & Orange	25,00
KÄRTNER KASNUDELN <sup>VEGETARISCH</sup> Nudeltascherln mit Kräutertopfen, Kopfsalat, Nussbutter & Sommertrüffel	24,00
RÜCKEN VOM KLOSTERSCHWEIN mit Kürbiskraut, knusprigem Speckkuchen & Chorizojus	29,50
GESCHMORTES RINDSWANGERL mit Perlzwiebeln, Rahmgemüse & knusprigem Grießstrudel	26,50
ROSA ZWIEBELROSTBRATEN "DRY AGED" <sup>250g</sup> mit Zweigeltjus, Blumenkohlpüree, Blattspinat & Rosmarinkartoffeln	37,00
KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel & hausgemachtem Quitten-Zimtchutney	33,00
ALT WIENER TAFELSPITZ mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln	28,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & hausgemachtem Tiroler Moosbeerchutney	28,00

## AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

SÜSSER VANILLESCHNEE mit Tahiti Vanillesauce, Ribiseln & Honigeis	14,00
VANILLEKIPFERL-TIRAMISU mit Gewürzmandarinen, Preiselbeer-Sabayone & Preiselbeersorbet	14,50
KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	14,00
VANILLEEIS & KERNÖL mit geschmorten Marillen & Knusperkernen	8,00

SALZBURGER NOCKERLN

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

18,00 P.P