



*à la carte*



**GASTHAUS ROTTNER**

→ *please scan*



**STARTERS**

- Duck liver parfait / black currant / brioche 19€
- Burrata / tomato / basil 18€
- Beef tatare / egg yolk / onion 19€

**SOUPS & ENTREES**

- Summer herb soup / scallop 16€
- Goat kid consommé 16€
- Duck liver / rhubarb 22€
- Chanterelles / herb pancake**
- fried or with cream sauce 20€





## À LA CARTE GASTHAUS ROTTNER

### MAINS

Gaot kid / wild garlic puree / leek	<b>34€</b>
Guinea fowl / wild broccoli / chorizo risotto	<b>32€</b>
Rack of lamb / herb crust / garden beans / rosmary potatoes	<b>34€</b>
Vension (jag joint) / savory / Spaetzle noodles / low bush cranberry	<b>32€</b>
Large summer salad / beef filet / chanterelles	<b>32€</b>
Char / spinach / beetroot gnocchi / horseradish	<b>32€</b>

From 2 Persons minimum / carved at the table:

Rack of lamb or beef / fried vegetables / potatoe gratin or rosmery potatoes

Rack of venison / mixed wild mushrooms / vegetables / Spaetzle noodles

**39€**

### DESSERTS

Unpasteurized cheese from cow / sheep / goat / walnut bread	<b>17€</b>
Summer sorbets	<b>15€</b>
Berry salad / lavender ice cream	<b>15€</b>
Peach - thyme tart / poppy parfait / sabayon	<b>15€</b>

Sehr geehrte Gäste,  
in unseren Gerichten sind zum Teil gängigste Allergene verarbeitet.  
Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter zu erhalten.  
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.

