

Unser Tipp seit über 20 Jahren , Gidibauer´s

## Überraschungsmenü

....lassen Sie sich in 3 Gängen von unserer Küche  
überraschen

Preis pro Person 38,50 Euro

### **VORSPEISEN**

Frühlingsalat mit Kernöl und Brotkrustln	6,90
Gebackener Ziegenkäse mit Sommersalat, Salsiccia & Garnele	12,90
„Hendl Tonnato“ Scheiben von der Maishendlbrust mit Thunfischcreme Olive und Kapern	13,80
Filet von der Haidmühler Lachforelle mit Petersilienbulgur	13,90
Pfannkuchensuppe	4,50
Kleines Lüngerl mit kleinem Semmelknödel	7,50
Aufgeschlagene Pfirsich - Currysuppe	6,50

## HAUPTSPEISEN

Tomaten Fregola Sarde mit Pimentos & Zucchini	14,90
Zusätzlich mit Burrata	17,90
Kartoffel-Erdnuss-Strudel mit tomatisiertem Gemüse & Salatspitzen	14,90
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Tomaten Fregola Sarde & Zucchini	22,90
Schweinelende vom Strohschwein in der Senf-Röstzwiebelkruste mit tomatisiertem Gemüse und Thymiankartoffeln	17,90
Glasierte Scheiben von der Kalbshaxe mit Pulpo auf Currynocchis & Spargel	23,50
Ochsenbackerl in Rosmarinjus mit Gemüse & geräuchertem Kartoffel-Paprikapüree	21,90
Lammrücken -rosa gebraten- mit Gemüse, Trüffelöljus & Kartoffelgratin	28,50
Black Angus Lendensteak vom Grill, BBQ Jus, Zucchini, Pimentos & Kartoffel-Salzmandelstrudel	28,50
Beilagensalat	4,50

## UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

2erlei Schweinebraten mit Semmel- und Kartoffelknödel, Krautsalat	13,50
Gidibauer Schnitzel mit Kartoffel-Endiviensalat	14,50
Cordon bleu von der Strohschweinelende mit Kartoffel- Endiviensalat	16,90
Beilagensalat	4,50

-----Liebe Gäste, pro Umbestellung berechnen wir 1 Euro Aufpreis,

vielen Dank für Ihr Verständnis -----

### **Salate und Brotzeit**

Gidibauer´s Schnitzelsalat (Salat mit knusprig gebratenen Schnitzelstreifen)	13,50
Gidibauer Salatteller mit Brotkrustln und Schinken-Käsestreifen	12,50
mit 5 Stck gebratenen Riesengarnelen	18,50
mit Kaspressknödel	14,90
mit Minutensteaks von der Schweinelende	14,50
mit gebratenem Fischfilet	19,50
Kalter Schweinebraten mit Salatgarnitur, Kren & Brot	9,80
Schweizer Wurstsalat mit Schwarzbrot (nur in den Sommermonaten)	9,80

### **für die Jugend**

Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
Kinder-Schweinebraten mit Knödel	8,90
Knödel mit Soße	4,50
Portion Pommes mit Ketchup	4,50

## Dessert

Erdbeer-Rhabarberkaltschale mit Vanilleeis	5,90
Vanille-Rosmarin Panna Cotta mit Mangosorbet	8,50
Espresso Affogato (Haselnusseis mit frischem Espresso überbrüht)	4,50
Geeistes Pina Coladaparfait mit Gewürzschokolade	9,50

## Digestifempfehlung

Williams Christbirne Edelbrand	2 cl	4,90
Gutsbrennerei Walcher, Südtirol		
LANTENHAMMER, Schliersee, Haselnuss	2cl	8,50
Marillenbrand		8,50
Wilhelm Marx Edelbrandmanufaktur, Hunderdorf:		
Sizilianische Bio-Blutorange Edelbrand mit Tonic		10,50
Marille Edelbrand	2 cl	5,90
Gin Tonic (Bio Gin)		10,50

**UNSERE REINDL TO GO (min. 1 Tag vorher bestellen)**

***Schweinsbratenreindl***

für 5 Person 68 Euro

Saftiger Hals, Wammerl mit Kruste, würzige Ripperl , dazu 5 Reiber- und 5 Semmelknödel, Krautsalat

**Entenreindl**

für 4 Person 72,00 Euro

2 Brüste, 2 Keulen , 4 Reiberknödel, Apfelblaukraut, Preiselbeerjus und Pfirsich

**Backhendlereindl**

pro Person 14 Euro (ab 2 Personen)

von der Hendlbrust und -Keule, knusprig\_saftig\_gschmackig mit Kartoffelsalat

**Roastbeefreindl**

(ab 2 Personen, je Person ca 220 Roastbeef) pro Person Euro 26,90 Euro

Rinderlende im Ganzen gebraten & mit Kräutern gratiniert, dazu

Gemüse, Thymiankartoffeln und Rotweinjus

**Fischpfanne (ab 2 Personen)**

pro Person 22 Euro

Fischvariation vom Grill, Gemüse & kleine Kartoffeln/ Zitronenjoghurt

**Veggie Reindl (ab 2 Personen)**

pro Person 14,90 Euro

kleine vegetarische Variation auf Gemüse mit Zitronenjoghurt