



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

ZUM ANFANG

WÜRZIGES TATAR VOM MASTOCHSEN
mit grünem Pfeffer, pochiertem Eigelb & Röstzwiebeln | klein 120g | 22,00
groß 150g | 27,50

ALPINE CEVICHE
VON DER GEFLÄMMTEN FJORDFORELLE
mit süßer Senfsaat, Kerbel & Radieserln | 19,00

WARMER KALBSKOPF & GEBRATENES BRIES
mit weißem Spargel, frischen Erbsen, Bärlauchpesto & Morcheln | 19,00

ROTE BEETE AUS DEM OFEN ^{VEGETARISCH}
auf Bauernjoghurt, Blutampfer, Orangenlack & Mohnpesto | 19,00

VEGANISTA BOWL ^{VEGAN}
mit Waldpilzen, roten Quinoa, Kürbis & Pokemarinade | 16,00

DILL-GURKENSALAT
mit Bauernschmand | 10,50

SCHMANKERLVARIATION
FÜNF ÖSI-TAPAS ZUM GENIESSEN UND TEILEN
28,00

SUPPEN & GANGERL

RINDSBOULLION
mit Wurzelgemüse & Grießnockerln | 14,00

PARMESANSCHAUMSUPPE
mit Ravioli, Ofentomaten & Bärlauchpesto | 14,00

GEBRATENER PULPO
mit cremiger Polenta, Pistou, geschmorten Artischocken & Paradeiser | 22,00

FISCH & VITALES

LACHSFORELLE MIT BUCHECKERN
auf Crèmespinat, Kartoffelstrudel & Nußbutterschaum | 36,00

GEBRATENER KABELJAU
mit Fregola Sarda, grünem Spargel, Ofenparadeiser & Pistoufond | 38,00

KÄRNTNER KASNUDELN ^{VEGETARISCH}
Nudeltascherln mit Kräutertopfen, Kopfsalat, Nussbutter & Trüffel | 29,50

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL ^{VEGAN}
mit BBQ-Auberginen, cremiger Polenta & Chimichurri | 29,50



TSCHEBULL

RESTAURANT
BEISL
BAR

STALL & WALD

GLACIERTE KALBSLEBER mit Vogelbeeren & Tiroler Speck gebraten, Majoransafterl & Kartoffelpüree	34,00
ROSA REHRÜCKEN IN PFEFFERKRUSTE mit Romanesco, Waldpilzen & Steinpilzravioli	45,00
ZWIEBELROSTBRATEN Rumpsteak 200g mit Blattspinat, eingelegten Gurken & Trüffelpommes	38,00
KNUSPRIGE SPANFERKELSCHULTER mit Quittenchutney, Spitzkohl & Bergkäs'schmarrn	34,00
ROSA LAMMKARREE mit Auberginengemüse, Spitzkohl & Fregola Sarda	39,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & Preiselbeeren	34,00
ALT WIENER TAFELSPITZ mit Crèmespinat, Apfeln, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln	34,00

AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

„DON'T CALL IT SACHERTORTE“ die klassische Kombi von feinsten Edelbitterschokolade & Marille	14,00
KNUSPRIGE TOPFENTASCHERLN mit Himbeeren, Rhabarber & Honigeis	14,00
KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	14,00
VANILLEIS & KÜRBISKERNÖL mit geschmorten Zwetschgen & Knusperkernen	8,00

SALZBURGER NOCKERLN

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

19,00 pro Person