



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 GEFLÄMMTE FJORDFORELLE mit süßer Senfsaat, Kerbel & Radieserln	19,00
TRÜFFELSCHWEIN & KARFIOL gebratener Schweinebauch mit Blumenkohl, brauner Butter & Trüffel	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
STEINPILZCREMÉSUPPE mit Ravioli & Waldpilzen	14,00
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit Blumenkohl, Chorizojus & Limonenknusper	22,00

FISCH & VITALES

LACHSFORELLE MIT BUCHECKERN auf Crèmespinat, Kartoffelstrudel & Nußbitterschaum	36,00
GEBRATENER KABELJAU mit Fregola Sarda, grünem Spargel, Ofenparadeiser & Pistoufond	38,00
KÄRTNER 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 Rosenkohl, Waldpilzen & Steinpilzravioli	45,00
ZWIEBELROSTBRATEN Rumpsteak 180g mit Blattspinat, ingelegten Gurken & Kartoffelpüree	34,00
GESCHMORTE OCHSENBACKE im Zweigeltjus, mit Wurzelgemüse & Pastinakenpüree	32,00
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, Apfelpfen, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln	34,00

AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

„DON`T CALL IT SACHERTORTE“ die klassische Kombi von feinsten Edelbitterschokolade & Marille	14,00
HONIGEIS MIT MILCHREIS mit Waldbeeren & Sesam-Walnüssen	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