



# TSCHEBULL

RESTAURANT  
BEISL  
BAR

## ZUM ANFANG

### KALBSTATAR „CARNE CRUDA“

mit Trüffelcrème, Pfifferlingen  
& Parmesanwolke |

klein 120g | 22,00

groß 150g | 27,50

### ALPINE CEVICHE

#### VON DER GEFLÄMMTEN FJORDFORELLE

mit süßer Senfsaat, Kerbel & Radieserln | 19,00

### BRIES & KALBSKOPF, KNUSPRIG GEBACKEN

mit lauwarmen Kartoffel-Radieserl-Salat, Bärlauchpesto  
& Remoulade | 22,00

### ROH MARINIRTER THUNFISCH

in Sashimi Marinade, mit Sesam, Kohlrabi, Wan Tan  
& Spinatsalat | 22,00

### ROTE BEETE AUS DEM OFEN <sup>VEGETARISCH</sup>

auf Bauernjoghurt, Blutampfer, Orangenlack  
& Mohnpesto | 19,00

### MARINIERTE AVOCADO & RADIESERLN <sup>VEGAN</sup>

auf Auberginencrème, Minzpesto  
& knusprigen Zwiebeln | 16,00

### DILL-GURKENSALAT

mit Bauernschmand | 10,50

## SCHMANKERLVARIATION

FÜNF ÖSI-TAPAS ZUM GENIESSEN UND TEILEN

28,00

## SUPPEN

### RINDSBOUILLON

mit Wurzelgemüse & Grießnockerln | 14,00

### PARMESANSCHAUMSUPPE

mit Ravioli, Ofentomaten & rotes Pesto | 14,00

## FISCH & VITALES

### GEBRATENES DORADENFILET

auf Bärlauch-Nudel-Risotto, frischen Erbsen  
& Kaiserspargel | 36,00

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

auf Erbsenrisotto, Minzpesto  
& frischen Pfifferlingen | 36,00

### KÄRNTNER KASNUDELN <sup>VEGETARISCH</sup>

Nudeltascherln mit Kräutertopfen, Kopfsalat,  
Nussbutter & Trüffel | 29,50

### GRÜNER SPARGEL & PARMIGANA <sup>VEGAN</sup>

mit BBQ-Auberginen, cremiger Polenta  
& Chimichurri | 29,50



# TSCHEBULL

RESTAURANT  
BEISL  
BAR

## STALL & WALD

LAMMRÜCKEN MIT SENF & KRÄUTERN  
auf Baba Ghanoush, glaciertem Chicorée  
& Tomatenjus | 34,00

SCHWAMMERLROSTBRATEN „DRY AGED“ <sup>250g</sup>  
VOM POMMERSCHEN RIND  
mit frischen Pfifferlingen, Blattspinat  
& Trüffelpommes | 41,00

GESCHMORTE SPANFERKELSCHULTER  
mit Spitzkohl, Kartoffelpüree  
& knuspriger Chorizo | 36,00

WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
mit Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat  
& Preiselbeeren | 34,00

ALT WIENER TAFELSPITZ  
mit Crèmespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce  
& Röstkartoffeln | 34,00

## AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

ERDBEER-KNUSPERSANDWICH  
mit hausgemachtem Sauerrahmeis,  
weißer Schokolade & süßem Pesto | 14,50

KAISERSCHMARRN  
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis | 14,00

„KNUSPRIGE MOHNTASCHERLN“  
mit Himbeeren, Rhabarber  
& hausgemachtem Sauerrahmeis | 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

ZU BESTELLEN BIS 21:30 UHR