

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

| | |
|--|-------|
| Frühlingssalat mit Kernöl und Brotkrustln | 6,90 |
| Gebackener Ziegenkäse mit Frühlingssalat und Chilligarnele | 12,90 |
| Vorspeisenvariation mit Frühlingscouscous-Salat | 13,80 |
| | |
| Pfannkuchensuppe | 4,50 |
| Leberspätzlesuppe | 4,90 |
| Aufgeschlagene Karotten-Ingwersuppe mit Croutons | 6,50 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Tomaten Fregola Sarde mit Zucchini, Pimentos & Parmesanhobel | 14,90 |
| Kartoffel-Salzmandelstrudel auf Kohlrabigemüse | 14,90 |
| Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Tomaten Fregola Sarde & Zucchini | 22,90 |
| Schweinelende vom Strohschwein in der Frühlingskräuterkruste mit Kohlrabigemüse, Thymiankartoffel & Pfeffersoße | 17,90 |
| Geschmortes Rindermaiserl in Blauburgundersoße auf Kohlrabigemüse & geräuchertes Kartoffel-Paprikapüree | 17,90 |
| Ragout von der Osterlammkeule mit Reiberknödel & Kräuterbrösl | 19,90 |
| Osterlammrücken -rosa gebraten- mit Gemüse, Trüffelöljus & Kartoffelgratin | 28,50 |
| Black Angus Lendensteak vom Grill, BBQ Jus, 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 Eierlikörparfait 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