

Herbstliches Tiramisu

Zwergorangen / Glühwein / Zimt / Spekulatius / Maroni (glutenfrei möglich)



Süße Verführung von der Zwetschke

Nüsse / Eis / Vanillesauce / Marzipan / Strudelteig / Edelbrand (glutenfrei möglich)



Eis

Glück kann man nicht kaufen.

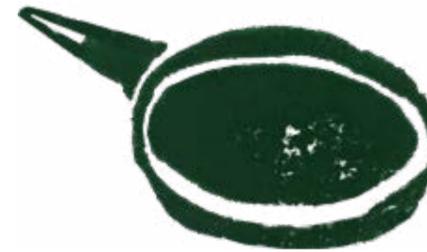
Eis schon.

Kugel Eis nach Wahl aus unserer Vitrine

Coupe Dänemark

Heiße Liebe

Eiskaffee



ALLERGENINFORMATION

-  A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut - oder Hybrindstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose), mit Ausnahmen
-  H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- und Queensland-Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
-  L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Grex und sein Küchenteam sind die Tiroler am Herd. Inspiriert vom Geschmack der Region, ihren Rohstoffen und der kulinarischen Tradition des Hauses haben sie dem Gasthaus Gerhardhof eine erfrischende Küchenlinie auf den Leib geschneidert: Speisen und Getränke, die vom passionierten Handwerk, kulinarischen Ideen-Reichtum und vom einfachen Genießen erzählen.

Speisen

Vorspeisen

*Wer den Koch kennt,
braucht vor dem Essen nicht zu beten.*

Blattsalat der Saison mit Tiroler Wildkräutern

Blüten & Kräuter von Seidemann / Senfkorn-Apfelessig Dressing (vegan & glutenfrei möglich)



Kraftsuppe aus Beinfleisch & Markknochen

Wildkräuter-Frittaten / Wurzelgemüse / Liebstöckel-Öl (glutenfrei möglich)



Maroniclesuppe mit Topinambur vom „Grex Garten“

mit Speckschnecke aus Blätterteig / Trüffelöl / Kresse (laktose- & glutenfrei möglich)



Suppeneintopf XL mit Kraftsuppe vom Gansl

mit zweierlei Knödel / Leberspätzle / Fleckerl / Wurzelgemüse



*Fragen Sie auch nach
unserer Tagesempfehlung!*

Kulinarisches Erbe

Küche von anno dazumal

Erdäpfel-Stampfkraut-Nocken („Pauzen“)

Häuptelsalat / Speck / Apfelessig / Reibkäse (vegetarisch möglich)



Ziachkiachl Rustikal á la Gerhardhof

Bolognese vom heimischen Hirsch (Jagdgenossenschaft Wildermieming)
Bergkäse / Paprika / Wilder Knoblauch / Tomatensenf / Feldsalat



Pfandl, Reindl & Grill

*Gutes Essen woll ein Recht sein,
und kein Privileg.*

Gebackene Wildschweinroulade nach Esterházy-Art

Kartoffelsalat / Kren / Senf / Rote Rübe (glutenfrei möglich)



Hirschpiccata mit Spaghetti vom Hafelehof

Preiselbeersenf / Pilze / Kräuter



Tomahawk vom Kalbin (620g) vom Räuchergrill (für 2 Personen)

Grillkartoffel / Dip / Gemüse / Salat



Rinderrückensteak vom Grill (240g)

Gerhardhof-Senf / Trüffel-Tomatencreme / Röstgemüse / Erdäpfel vom Grill (glutenfrei möglich)



Wienerschnitzel vom Schwein

Pommes frites / Preiselbeer-Orangenkonfitüre

Hausketchup aus Trüffel-Tomatencreme (glutenfrei möglich)



Grillteller vom Räuchergrill

Schweinefilet / Rinderrücken / Hühnerfilet / Dip / Kräuterbutter / Pommes frites



Vegetarisch

*Das Beste ist oft ganz nah;
Schätze unserer Natur.*



Ziachkiachl á la Grex

Sauerkraut / Senfgurkenragout / Kren / Feldsalat



Schlutzkrapfen aus der Gerhardhof- und Hafelehof-Kuchl

Michelerhof-Butter / Reibkäse / Feldsalat



Käsespätzle á la Gerhardhof

Bergkäse / Bauernrahm / Schnittlauch

