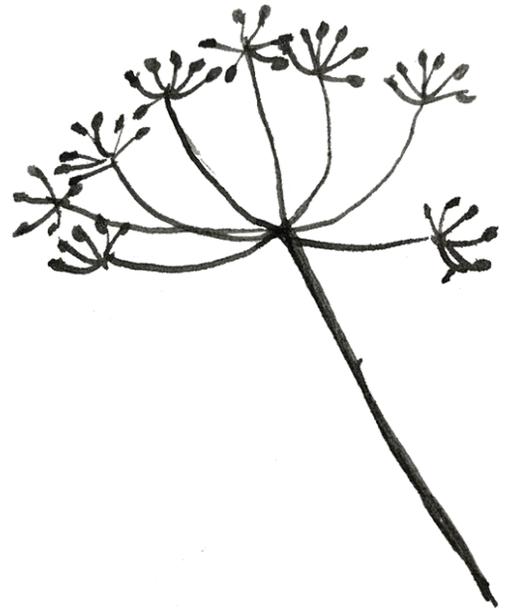


SOMMENPLATEAU • WILDERMIEMING

gh Gerhardhof
EINFACH GENIESSEN



Unser Küchenteam sind die Künstler 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.

Speisekarte

Vorweg für'n Appetit

Zirben-Preiselbeer Spritzer

0,2 l / 5,50€

Zirben-Preiselbeer Hauslimonade

0,4 l / 5,50 €

Zum Starten

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

Bauernbrot / 8,50 €

Tiroler Speck / Bauernbutter / eingelegtes Gemüse & Kren

Allergene A, G, H, M

Bauernbrot / 8,50 €

Lechtaler Almkas / Bauernbutter & eingelegtes Gemüse Allergene A,

G, H, M

Suppen

Erdäpfel-Gemüsesuppe / 5,20 €

Speckkrustel

Allergene: L, G, A

Kräftige Rindersuppe / 4,50 €

Frittaten & Schnittlauch

Allergene: A, C, G, L

Vorspeisen

Gebackener Lechtaler Kuhfrischkäse / 13,50 €

Rotkraut-Chutney / Hirschschenken & Kräuter Pesto

Allergene G, H, M, L

Kaltgeräucherte Lachsforelle / 13,50 €

Marille / Himbeere & Wiesenkräuter

Allergene A, D, G, H, M

Beef Tatar / 17,00 €

Senfcreme / Butter & Baguette

Allergene A, C, G, H, M

Herbstliche Salate

Gutes Essen soll ein Recht
sein und kein Privileg.

Kleiner Salat / 5,50 €

Salatschüssel

mit gebackenem Kuhfrischkäse / 13,50 €

mit gebratenem Hühnerfilet / 16,50 €

Allergene: A, C, G, M



Gerhardhof Schmankerl

Das Beste ist oft ganz nah;
Schätze der Natur aus unserer Natur.

Edith's Käsespätzle / 14,00 €

Röstzwiebel & Schnittlauch

Allergene: A, C, G, M

Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt / 16,00 €

Tomaten-Salbeibutter / Vogersalat & Bergkäse

Allergene: A, C, G, M

Gerhardhof Cordon Bleu / 18,50 €

Petersilienkartoffel & Preiselbeeren

Allergene: A, C, G, M

Gerhardhof Grillteller / 26,00 €

Beiried / Hühnerfilet / Schweinekarree / Frankfurter

Gegrilltes Gemüse / Kräuterbutter & Zirbenkartoffel

Allergene: G, H, L, M



Österreichische Klassiker

Spinatknödel 2 Stück / 15,50 €

Tomatensalbeibutter / Vogersalat & Bergkäse

Allergene: A, C, G, L, M

Wiener Schnitzel vom Schwein / 16,50 €

Preiselbeeren & Petersilienkartoffeln

Allergene: A, C, G, M

Ausgelöstes Buttermilch-Backhendl / 18,50 €

Preiselbeeren & Erdäpfel-Vogersalat

Allergene: A, C, G, M

Rosa gebratenes Beiried (ca. 200g) / 28,50 €

Gegrilltes Gemüse / Kräuterbutter & Zirbenkartoffel

Allergene: G, M, L

Aus dem Teich

Glasiertes Tiroler Lachsforellenfilet / 21,50 €

Erdäpfel-Gemüseragout & Rotkraut-Chutney

Allergene: A, G, L, M, D



Luftig leichter Abschluss

Kaiserschmarrn / ab 2 Personen p.P 15,00 €

mit Preiselbeeren / Wartezeit von 25 Min.

Allergene: A, G, L, M, D

Liebe Kinder, auf's Essen nicht vergessen!

Lachsforelle / 10,50 €

mit Petersilienkartoffel

Allergene A, G, L, M, D

Pasta

mit Butter / 7,50 €

mit Sugo / 9,50 €

Allergene: A, C, G, L, M

Würstel

mit Pommes / 8,70 €

Allergene: A, C, G, M

Schnitzel

mit Pommes / 10,50 €

Allergene: A, C, G, M



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, Pekannüsse, 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