

## — Gedeck —

### **Mixed Pickles**

5,90

kalter Braten | Speck | Röstzwiebel-Butter

A, G, M, O

## — Zur Einstimmung —

### **Proseppo**

5,90

Ossberger | Kremstal

Unser hauseigener, lieblich-frischer Frizzante.

Rivaner | Gelber Muskateller | spritzig | aromatisch

0,10 | O

### **Roselinde**

5,90

Ossberger | Kremstal

Unser hauseigener, zart perlender Rosé-Frizzante.

Ein Hauch von Erdbeer | elegant | feine Fruchtnote

0,10 | O

### **Verjus | alkoholfrei**

5,90

Steininger | Kamptal

Unsere Empfehlung als alkoholfreier Aperitif.

frisch | sprudelnd | Zweigelt-Rosé-Verjus

0,10 | O

### **Midi's**

4,20

Zillertal Bier | Zell am Ziller

Naturtrübe Limonade wahlweise

Apfel | Holunder | Ingwer

0,33

## — Vorspeisen kalt —

**Beef Tatar** 20,40

Kartoffel-Brot | Anchovis-Mayonnaise | gebeiztes Eigelb  
*A, C, D, G, M*

**Alpen Ceviche** 17,50

gebackene Schalotten Ringe | geschmorter Paprika  
*A, C, D*

**Eingelegtes Gemüse** 14,50

Bittersalate | Zillertaler Edelschaf | Hanfsamen  
*A, C, G, M, O*

## — Vorspeisen warm —

**Saiblings Knusperli** 18,80

Erdäpfelsalat | Kaviar | Wildkräuter-Vinaigrette  
*A, C, D, L, M, O*

**Geröstete Knödel** 12,40

Ei | Löwenzahn | eingelegte Pilze | Kürbiskern  
*A, C, G, O*

**Kalbstafelspitz Röllchen** 17,50

Semmelkren Espuma | Wurzelgemüse  
*A, G, L*

## — Suppen —

### **Ochsenschwanz Consommé** | Gartengemüse

*L*

mit Speckknödel **7,50**

*A, C, G*

mit Wildkräuterfrittaten **6,90**

*A, C, G*

mit Kaspressknödel **7,20**

*A, C, G*

**Geeiste Buttermilch** **8,20**

Räucherforelle | Linsen

*A, D, G, L*

**Erbsencreme** **7,80**

Joghurt | Radieschen | Kümmel-Stangerl

*A, G, L*

## — Schmarelle Wirt Klassiker —

### **"Schmarelle Schmaus"**

**24,60**

Schweinebauch | Ripperl | Mairüben Salat

Laugenknödel | Apfel Chutney

*A, C, M, L, G*

### **Forelle im Ganzen gebacken**

**22,80**

Wildkräutersalat | Erdäpfel | Kaviar | Bärlauch Butter

*A, C, D, G*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

**25,00**

Kapern | Zitrone | Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren  
oder mit hausgemachten Pommes frites

*A, C, G, O*

### **Käsespätzle**

**18,00**

ingelegte Schnittlauchblüten

geschmolzener Zwiebel | Salatherzen

*A, C, G, L, O*

### **"Dry aged" Rostbraten**

**34,00**

roter Zwiebel | getrocknete Paradeiser Strauben

Rahmgurken

*A, C, G, O*

## — Hauptspeisen —

### **Seesaibling**

27,80

Bohnen Vielfalt | Liebstöckel Beurre Blanc

Buchweizen Paunzen

A, C, G, O

### **Rote Bete Ravioli**

19,60

Bergkäse | Dillblüte | Haselnuss

A, C, G, H, L, O

## — Auf Vorbestellung für 2 Personen —

### **Zander im Ganzen**

105,00

Fenchel Paradeiser | Kartoffel-Krautstrudel

Dill-Butterschaum

A, C, D, G, L, O

### **Ganzes Bio-Huhn in 2 Gängen**

84,00

**1** Backhendl "Schmarelle Style" | Keule gebacken

Bauernsalat | Zitrus | Pfefferoni Mayonnaise

**2** Gegrillte Brust | gebrannter Rahm | Maiwipferl

Einkorn Reis

A, C, F, G, L, M, O

## — Dessert —

**Schmarelle Wirt Dessertvariation** 12,50  
Topfen Soufflé | Waldbeeren | weiße Schokolade  
Sauerampfer  
C, G

**Nuss Strudel** 14,00  
Löwenzahn Karamell | Buchweizen  
warme Schokoladenluft  
A, C, G, H, O

## — Digestif —

**2021 Beerenauslese** 0,375 | 48,00  
Kracher | Seewinkel  
O

**Zirben Likör** 2 cl | 5,80  
hausgemacht

**Tiroler Vogelbeere** 2 cl | 6,90

**Marille** 2 cl | 4,80



877

## Zum Essen gehört das Richtige ins Glas!

Auch bei den Getränken bleiben wir unserer Linie treu: ehrlich, bodenständig und mit feinem Gespür für Besonderes. Unsere Auswahl ist handverlesen, regional geprägt und abgestimmt auf den Genuss im Schmarelle Wirt.