

Spezialitäten vom Hauseigenen BIO Bauernhof, dem Gut Kalliste



ZIRBENWIRT- BLACK ANGUS BURGER

Saftiger Burger vom Angus mit Bergkäse, Texas-BBQ-Sauce, Salat, Zwiebel und gebratenem Speck, dazu Potatoe Wedges

€ 14,50



Prime Rib - Steak vom Black Angus am Knochen

mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünem Salat

€ 23,00



Geschmorte Haxe vom Kalliste Weidelamm

an Rotwein-Thymiansaftl, dazu Kürbiscreme und Kartoffel-Spinatstrudel

€ 18,50



Grillteller vom Kalliste Weidelamm

Rosa gebratenes vom Lammrücken und der Lammkrone mit Bratwürstchen, dazu Kräuterbutter, Speckrösti und Gemüse

€ 18,90



Kalliste - Hirtenteller

Rosa Huft vom Angus und vom Lamm mit Lammspareribs an Sauce Bernaise, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln

€ 18,90



Wiener Tafelspitz vom Kalliste-Weiderind

auf Blattspinat und Kartoffelrösti, an feiner Krenmelange mit Gemüse-Julienne

€ 17,50



Ochsengrill

Gebratene Rippe und rosa gegrilltes Flanksteak vom Kalliste-Angus Ochsen an Texas Barbecue-Sauce, dazu Grillgemüse und Steakhouse Pommes

€ 18,90

Vorspeisen



Carpaccio, Halbgefrorenes vom Kalliste-Angus-Filet

mit Basilikumpesto, Salatkrönchen, frisch geriebenem Parmesan und knusprigen Kräuterchips

€ 9,10

Hausgeräucherter Schinkenspeck

mit karamellisiertem Aberseer Schafskäse und Paprikamarmelade

€ 8,80

Mozzarella, Tomaten und Salatkrönchen

mit Olivenöl, Basilikumpesto, Balsamicoglace und Grissini

€ 8,50

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Zwiebelringen und Honig-Senfsauce, dazu getoastetes Weißbrot und Butter

€ 10,90

Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot

Hausgemachte Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen, Basilikumpesto und Parmesanchip

€ 4,80

Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel

€ 4,30

Knoblauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Speckgrissini

€ 4,90

Rindsuppe mit Nudel oder Frittaten

€ 4,20

Zwiebelsuppe nach Art des Hauses mit Käsetoast, in der großen Tasse

€ 5,90

Knackige Salate und Vegetarisches

Pongauer Bauernsalat, € 11,50
bunter Salat mit gerösteten Erdäpfeln, Speck und Schafskäse, dazu Brot

Salat nach Großmutter's Art, € 11,80
bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen, dazu Brot

Gebackener Zander und drei gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat € 16,50
mit Olivenöl-Himbeervinaigrette, dazu Knoblauchbrot

In Sesam gebackener Aberseer Schafskäse € 13,90
mit Schwammerlrisotto, Ruccola und Parmesan

Kräuterrisotto € 12,90
mit gebackenen Champignons und grünem Salat

Spinatknödel mit Schwammerlsauce und grünem Salat € 11,80

Portion Knoblauchbrot € 4,80

Gemischter Salat € 5,90

Blattsalat € 4,60

Aus der Pastaküche

Penne mit gebratenen Scampi und Filetspitzen vom Angus in Chilirahmsauce € 19,50
mit Paprika, Zwiebel, Ruccola und Parmesan

Tagliatelle mit Schwammerlrahmsauce, € 12,90
Cherrytomaten, hausgeräuchertem Schinkenspeck und Broccoli, dazu gemischter Salat

Spaghetti mit Scampi und Lachs € 15,00
in weißer Rahmsauce, dazu grüner Salat

Frisch aus der Pfanne

Schweinsschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und gemischtem Salat

€ 13,90

Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes frites

€ 14,80

Piccata Milanaise - in Ei und Parmesan gebackene Truthahnmedaillons

auf Spaghetti mit Tomatenragout, dazu grüner Salat

€ 14,00

Pfeffersteak,

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce, dazu Kroketten und Gemüse

€ 26,50



Wiener Schnitzel vom Kalliste-Weide-Milchkalb

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat

€ 18,90

Gegrilltes

Putensteak

mit Speck und Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse

€ 15,50

Zirbenwirtsteak vom Rinderrücken

mit Kräuterbutter, frischen Knoblauch und Kräuter Pesto, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat




€ 20,50

Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein

mit gegrilltem Speck, Pommes frites und Gemüse

€ 21,80

Spezialitäten unserer Küche

	Leber nach Tiroler Art (auf Anfrage) mit Speck, Zwiebel und Natursauce, dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 12,90
	Jägerrostbraten - gegrillter Rinderrostbraten mit Speck und Pilzen in der Rahmsauce, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 14,90
	Zwiebelrostbraten - gegrillter Rinderrostbraten mit Zwiebeln in der Natursauce, dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen	€ 14,50
	Hirschragout mit Semmelknödel, Rotkraut, Preiselbeeren und karamellisierten Trauben	€ 13,50
	Grillspieß vom Hirsch an Preiselbeer-Pfeffersauce dazu Rotkraut, Schupfnudeln und eingelegte Vogelbeeren	€ 19,50
	Gebratenes Hirschrückensteak an Rotwein-Preiselbeersauce, dazu Haselnusskroketten, Broccoli und eingelegten Zwetschken	€ 23,00

für zwei Personen

	Zirbenwirtplatte - Gegrilltes von Rind, Schwein, Kalb und Truthahn mit Reis, Pommes frites, Gemüse und Pfeffercognacsauce	€ 36,90
	Chateaubriand - doppeltes Filetsteak vom Rind mit gebackenen Kartoffelspalten, Reis, Gemüse, Sauce Bernaise und Pfeffersauce	€ 52,00

Aus See, Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet an feiner Paprikacreme mit Safran-Gemüserisotto und mariniertem Ruccola	€ 15,90
Gegrilltes Lachssteak mit Sauce Hollandaise, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	€ 16,80
Gebratenes Forellenfilet an Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln und grüner Salat	€ 14,50

Auf Vorbestellung

Gebratene Schweinshax´n im Natursaftl mit Sauerkraut, Semmelknödel und „an Schnapsperl zum Verdaun“ ab 2 Personen	pro Person	€ 16,90
Fondue mit Öl oder Suppe, verschiedene Sorten Fleisch und Saucen, dazu Pommes frites, Weißbrot und Salatteller	pro Person	€ 21,50
Gebratene Kalbsstelze mit Rosmarinbratensaft, Gemüse, Reis und Kroketten ab 2 Personen	pro Person	€ 20,50