

**„GUTES ESSEN BRAUCHT NICHT VIEL –
NUR FRISCHE ZUTATEN, LEIDENSCHAFT
UND MENSCHEN, MIT DENEN MAN ES
GENIEßEN KANN.**

WILLKOMMEN BEI UNS.“
– Benjamin, Küchenchef

VORSPEISEN

④ **HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN 9,9**
gefüllt mit Gemüse | Süß-Saurer Salat | zweierlei Dip

METZGERWIRT BEEF TATAR 19,9
Marinierte Tomaten | Eingelegte Zwiebeln | Basilikum-Mayonnaise

④ **GEBACKENER CAMEMBERT 12,9**
Granatapfel Salat | Chutney

CARPACCIO VOM RINDERFILET 19,9
Eingelegter Kürbis | Parmesan | Rucola | Petersilien Öl

④ **GRÜNER SALAT 4,9**
Eisbergsalat | Vogerlsalat | Essig-Öl-Dressing

④ **WIRTSHAUSSALAT 5,9**
Hausgemachte Salate | Blattsalat | Hausdressing

④ **KARTOFFEL-VOGERL SALAT 5,9**
Warme Kartoffeln | Essig-Öl-Dressing

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE 6,9
Kaspressknödel oder Frittaten

④ **KÜRBISCREMESUPPE 7,9**
Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

**VORSPEISEN
& SUPPEN**

HAUPTSPEISEN

SALATBOWL

verschiedene hausgemachte Salate | Hausdressing | Knoblauchbrot

- ☞ + Gebackener Muskat Kürbis | Schnittlauch Dip 18,9
- + gebackene Hühnerbruststreifen | Preiselbeeren 19,9
- + gebratene Garnelen vom Grill | Kräuterbutter 21,9
- + gebackene Lachsforelle | Sauce Tatar 23,9
- + gebratene Rinderfiletspitzen | Kräuterbutter 23,9

HIRSCHBURGER 21,9

Hirsch Patty | Camembert | Preiselbeer Mayo | Vogerlsalat | Pommes

CAMEMBERT BURGER 18,9

Gebackener Camembert | Preiselbeer Mayo | Vogerlsalat | Pommes

„METZGERWIRT SCHNITZEL“ VOM SCHWEIN 22,9

Gefüllt mit Champignons, Speck & Käse
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEINERÜCKEN 18,9

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN 24,9

Speckbohnen | Bratkartoffel | Röstzwiebel

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET 27,9

Kürbis-Risotto | Zucchini

☞ KÜRBISKNÖDEL 18,9

Salbei Butter | Parmesan

UNSERE TAGLIATELLE SPEZIALITÄTEN

- ☞ + Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum Pesto 16,9
- + gebratene Garnelen | Weißwein-Tomatensauce 21,9
- ☞ + Trüffelrahmsauce | Rucola | Parmesan 19,9 DAZU
RINDERFILETSPITZEN 8

STEAKS

- + 180g Ladysteak vom Rinderfilet 33
- + 200g Chilisteak vom Rinderfilet 36,9
- + 250g Rinderrückensteak 29,9
- + 300g Mittelstück vom Rinderfilet 55

BEILAGEN

- + Grillgemüse 4,5 + Speckbohnen 4,5 + Pfeffersauce 3,5
- + Wedges oder Pommes 4,5 + 3 Stück Garnelen 7,9

METZGERWIRT TIPP:

FLAVOURED FRIES

- + Trüffel Öl | Parmesan 6,9
- + Spicy Chili 6,5

SAUCEN

- Trüffelmayo 2
- Spicy Mayo 1,5
- Basilikum Creme 1,5 Schnittlauch Dip 2

DESSERTS

SCHWARZBEERNOCKEN 10,9

Vanille Eis

MOUSSE VON DER ZARTBITTER SCHOKOLADE 9,5

Marinierte Erdbeeren | Weißes Schokoladen-Tonkabohneneis

KLEINES MOUSSE IM GLAS 4,5

mit frischen Früchten

EISPALATSCHINKE 8,5

Vanilleeis | Schokosauce | Mandelsplitter Sahne

MARILLEN PALATSCHINKE 6,9

Hausgemachte Marillenmarmelade | Sahne

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 5,5

dazu Vanillesauce oder Vanilleeis +1,8 dazu Schlagobers +1,0

PINZGAUER KÄSETELLER 11,9

Feigensenf | Schwarzbrot

AFFOGATO 5,9

Espresso | Vanilleeis

HAUPTSPEISEN & DESSERTS

DIE 14 ALLERGENE

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

(wko.at/ktn/hygiene)

Da wir ausschließlich mit hochwertigen Produkten ohne Zusatzstoffe frisch für Sie kochen, wissen wir auch, welche Zutaten unsere Speisen beinhalten. Bezüglich der allfällig enthaltenen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte wenden Sie sich einfach an unser Service-Personal.

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

REGIONALITÄT

Unsere Lieferanten stehen für Frische, Qualität und Geschmack.

So stellen wir sicher, dass Ihnen unser Küchen-Team qualitativ hochwertige Speisen mit feinen Zutaten aus der Region kredenzt.

- FISCH** Saibling, Forelle, Lachsforelle aus Werfen (Fischzucht Rainer)
- FLEISCH** Rind & Schwein von unserem Hausmetzger Urban aus St. Johann
- Huhn und Maishendl von der Firma Wech aus Kärnten
- KARTOFFELN** „Echtling“ aus dem Lungau
- EIER** Bio Freilandhühner, Familie Lechner, Hinterdechantshof in Werfen
- PONGAUER WILD** aus dem heimischen Wald von unserem Hausmetzger Urban aus St. Johann

SCHENKEN SIE IHREN LIEBSTEN HOTELVERWÖHN NGUTSCHEINE

WOHLGEFÜHL AUF 4-STERNE-NIVEAU

Möchten Sie Ihren Liebsten Freude bereiten und haben keine Geschenksidee? Unsere Gutscheine sind an der Rezeption oder online über unsere Homepage erhältlich.

Viel Freude beim Verschenken!

FRÜHSTÜCKEN IM HOTEL METZGERWIRT

TÄGLICH VON 07:00 - 10:00 UHR
Vorreservierung unter: 06415/ 74 140

