

FERNRUF 7

leut - feuer - musik



Im Rhythmus des Ofen`s

Vorher

Brotzeit-Aufstriche – Eingelegtes – Fermentiertes –

Kalt

- Feozön-Schwatln
- Süß-Sauer Eingelegter Kürbis
- Entenleber-Fleischschmalz
- Kürbisverhackert`s
- Sardellenbutter mit Salbei und Kapern
- Frischer Topfen
- Fermentierte Kaut und Rüben
- Rauna in Zwetschgenessig
- Schweinsrillettes
- Hausgemachte Lammsalami
- Premiere Speck
- Rehpastete / Rehschinken mit Zitronenverbene

Warm

- Käferbohnenhumus mit Sardinen und Kernöl
- Radicciopesto geschmort
- Zwiebelmarmelade Je 3,-
- Holzofensauerteigbrot und Erdäpfel-Hopfenbrot 2,-

Dazwischen ab 2 Personen

- Gsöchte Erdäpfel-Knoblauch Aioli-Ponito 10,-
- Französische Zwiebelsuppe 14,-
- Forellenconsommé „Auf zu neuen Ufern“ 14,-

Haupt ab 2 Personen

- Yaki Reh (Naturschutzgebiet Neuhaus) Radiccio – Apfel - Walnußpesto 28,-
- Rinderrippe geschmort und geselcht 28,-

Nachher ab 2 Personen

- Tarte Tatin – Leinöleis 14,-
- Haselnusskrokantparfait – Himbeersauce 14,-
- Espresso Piemonte 3,-

Tasting Menü 35,- (4 Gänge)

Zum Mitnehmen:

- Holzofen Sauerteigbrot (100%) – Demeter Weizenmehl – Waldstaudenroggen / Laib 6,-
- Erdäpfel-Hopfenbrot – Demeter Weizenmehl - Einkorn – Mühlviertler Hopfen / Laib 6,-

Saisonelle Änderungen sehr wahrscheinlich – Guten Appetit wünscht Helmut Rachinger

Keine Rücksicht auf Allergene möglich! Keine Kreditkarten!

Gutscheine Fernruf 7 zum Verschenken Schön zu überreichen. Noch schöner einzulösen.

Gutscheine anlässlich eines Geburtstags-, Hochzeits- oder Jahrestages. Auch ohne Anlass gültig.

Einlösbar für ein fertiges Essen oder einen Kochkurs.

Bistro - Backstube - Kochschule - Shop im Extrazimmer - Aperitiv Bitter Bar