

Dish of the Week

Hochrippe vom Kalbin***Alpenrind – 35 Tage dry aged ca. 550g 48

*** Unter Kalbinen versteht man einerseits weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und andererseits zartesten Fleischgenuss.

⇒ wahlweise mit Süßkartoffeln oder Kartoffelchips und Salat

Get crunchy with my Flammkuchen (a.g)

Mamas (o) Rind, Champignons, Käse, getr. Tomaten, Kren, Paprika 9.5
 Elsass Speck, Lauch, Zwiebel 8
 Vegi (e,h) Ziegenkäse, Feigensenf, Nüsse, Rucola, Tomate 10
 Springtime Eierschwammerl, Speck, Zwiebel 10.5
 Mediterran Rinderschinken, getr. Tomate, Bufala, Rucola 10.5

Starters & Vegi (l,m,o)

Tabouleh Salat Datteln und Granatapfel 8.5
 Ofenkartoffel Tomatenfrischkäse, Eierschwammerl 8.5
 Salatteller Putenstreifen, Granatapfel, Nüsse (e) 11.5
 Thresls Tagliata (g) Beiried, Rucola, Bufala, Parmesan 12.5

Go on with my soups

Karotten- Ingwersuppe mit Schwarzbrotcroutons 5.8
 Tom Kha Gai (b,d,f,g,l,n,r) 6.5

Fish Dishes & Pasta

Frische Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse dazu Spinat und Kirschtomaten (a,c,g) 16.5
 Label Rouge Lachs 19.5
 oder Steinbutt mit Pfannengemüse & Salat 21.5

Get big with my Burgers (a,c,e,g,h,l)

Mamas Big Style Burger 14.5
 100% Leoganger Rindfleisch, karam.elierte Rotweinzwiebeln, Bacon
 Pulled Pork Burger (o) Geräucherte Schweineschulter 11.5
 Chicken Burger Hendlbrust, Bacon, Rotweinzwiebeln 12
 Quinoa Vegi Burger Quinoa, Bergkas, Spinat, Tomatenmarmelade 12.5

Das Brötchen..wird extra für uns von der Bäckerei Ritter in Leogang gebacken.

Der Burgerpattie..wird aus Leoganger Rindfleisch mit Wagyu Beef hergestellt, und ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Gebraten wird er..immer medium, so schmeckts am besten.

Irischen Cheddar Käse, knackigen Salat gibt's auch dazu.

Das Tomatenkompott..ist hausgeräuchert und besser als Ketchup:-)

Get strong with my Steaks (m)

U.S. Hüftsteak Angus USA ca. 280g 28
 Beiried Pinzgauer Alpenrind ca. 300g 32
 Filetsteak Hereford Neuseeland ca. 180g/220g 32 / 35
 Rib Eye vom Kalbin*** Österreich ca. 320g 36

*** Unter Kalbinen versteht man einerseits weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und andererseits zartesten Fleischgenuss.

⇒ Als Beilagen zu unseren Burgern & Steaks gibt's hausgemachte Kartoffelchips oder Süßkartoffelfritten.

End up with my homemade sweets

Mamas „Death by chocolate“ (a,c,g,h) 9.5
 (Hergestellt mit feinsten Valrhona Schokolade!)
 Dreierlei hausgemachtes Eis in der Miniwaffel (a,g,l,h) 5.5
 Geister Kaiserschmarrn (c,g) 6.5
Mamas Zigarre danach (a,c,e,g,h) 8.5

Das süße Highlight...unser Signature Dessert

(gefüllte süße Zigarre mit Tonkabohnenparfait...serviert im Aschenbecher und einem Glas Ron Pampero Especial!

Drinks gefällig...?

Die komplette Auswahl aller Getränke & Weine findet ihr in unserer Wein und Barkarte.

Aperitifempfehlungen

Der sprudlige Sommerdrink im weißen Weinglas!

Schlumberger ON ICE weiß oder rosé 0.1l 5.5

Belsazar Rosé (Vermouth) & Tonic 5.8

Lillet Vive (Lillet, Tonic, Erdbeer, Minze, Gurke) 5.8

Carpe Diem Matcha Sparkling Green Tea (alkoholfrei) 4

Crew Republic Craft Beer

Munich Easy (P.A.) oder Drunken Sailor (I.P.A.) 3.9

Weinempfehlung

...in unserer Weinkarte findet ihr mehr Weine, auch im Offenausschank!

Weißwein (o) 0.125l / 0.75l

Grüner Veltliner Kalmuck 4.5 / 26
 Gritsch, Wachau

Rotgipfler Rodauner 5.4 / 32
 Alphart, Thermenregion

Cuveé De Vite (WB, MT, SB, RI) 5.4 / 32
 Hofstätter, Südtirol

Rosato Monte della Gurdia Rosé 4.7 / 28
 CA'Lojera, Lombardei

Rotwein (o) 0.125l / 0.75l

Gorú (MON, SYR, PV) 4.5 / 26
 Bodegas Ego, Jumilla – Spanien

Los Vascos Cabernet Sauvignon 5.2 / 30
 Vina Los Vascos, Chile