

## VOR



## HAUPT

**TONNATO VOM BIO-KLEESCHWEIN**

Räucherforellenespuma, Hollerkapern,  
& Pimentón de la Vera

13,9

**KONFIERTER SEESAIBLING**

vom Gut Dornau "knusprig & geräuchert"  
Petersilwurzel, Topinambur & Rüben-Gremolata

23,9

**SARDE IN SAOR**

marinierte Ölsardine, Zwiebel & Gojibeere  
auf knusprigem Focaccia vom Jakob

9,5

**TRÜFFELPASTA**

Bio-Kräuterseitlinge,  
eingelegte Quitten & alter Parmesan

15,9

**KNUSPRIGER KARFIOL VEGAN!**

Misocrème, Granatapfel,  
Shiitake & Kräuteröl

VOR 11 | HAUPT 17,9

**PICCATA VOM WILDHENDL**

Freilandhendl vom Bergerhof in Hallein,  
Kürbisrisotto, Pilze & Ofentomate

19,5

**BEEF TEA**

Consommé vom halleiner X.O. Beef  
Leberknödel, Wurzelgemüse  
& Sherry Amontillado

7,5

**GESCHMORTE REHSCHULTER**

Griesgnocchi, süss-saurer Kürbis,  
eingelegte Vogelbeeren & Maroni

26,5

**PETERSILSCHAUMSUPPE**

Hochwild Wan Tan, Liebstöcklöl & Orange

7,5

**ANTIPASTI GENUSSKRÄMEREI**

Prosciutto D'Oswaldo, Salame, Chorizo Ibérico,  
luftgetrocknetes X.O. BEEF, diverse  
Käsespezialitäten, Chutney, Bio-Brotkisterl,  
Olivenöl aus Mallorca

14,9

**GELBES THAI CURRY**

mit Kokosmilch & Duftreis → VEGAN!  
> mit frischem Gemüse & Sprossen · 11  
> Freiland Wildhendl (Bergerhof) · 17  
> mit frischem Fisch nach Tagesangebot · 21

**TAPAS FÜR ZWEI**

ab 17 Uhr



Entdecken Sie des  
Krämers kreative Küche.  
kalt & warm. Nach Saison, Lust & Laune.  
Lassen Sie sich überraschen!



59.0