

Suppen & Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe <i>wahlweise mit Frittaten, Leber- oder Kaspressknödel</i>	€ 4,90
Salzburger Suppentopf <i>mit Nudeln, Gemüse, Hühnerfleisch, Frittaten und Leberknödel</i>	€ 6,50
Muskatkürbiscremesuppe <i>mit Vulcano Speck und knusprigem Fladenbrot</i>	€ 6,50
Tom Kha Gai vs. Tom Yum Suppe <i>mit Riesengarnele und Hühner-Satay-Spieß</i>	€ 7,00
Tom Kha Gai vs. Tom Yum Suppe VEGAN	€ 5,00
Asiatische Vorspeisenvariation <i>Lachs Nigiri Thunfisch Maki Hühner Samosa Tempura Garnele Frühlingsrolle</i>	€ 15,00
Beef Tatar vs. Carpaccio vom Rind <i>mit Rucola, Grana Padano, Pesto und hausgemachtem Kartoffelbrot</i>	€ 15,00

Bulls' Corner Salate

Bulls' Corner Salatschüssel mit French ODER Balsamico Dressing und <i>Feta, getrockneten Tomaten und Oliven</i>	€ 15,00
<i>knusprig gebackener Hühnerbrust</i>	€ 15,00
<i>Black Tiger Riesengarnelen (4 Stück)</i>	€ 18,00
Dampfstangerl vom Unterbäck	€ 2,20
Beilagensalat <i>klein</i>	€ 5,50
<i>groß</i>	€ 7,00

Bulls' Corner Specials

Bullenburger mit Brioche Bun und Bio Rindfleisch <i>mit Cheddar, Bacon, Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebelringen, Smoked Mayo und Pommes Allumettes</i>	€ 15,00
Bulls' Corner Crispy Chicken Burger mit Brioche Bun <i>mit Cheddar, zweierlei Kraut, Karotten, Curry-Chili Mayo und Pommes Allumettes</i>	€ 13,50
Bulls' Corner Club Sandwich mit Sauce American <i>mit Hühnerbrust, Rinderhufsteak, Bacon, hausgemachter Mayo, Tomaten, Gurken, Salat und Pommes Allumettes</i>	€ 14,50
Bulls' Corner Black Angus Beiried Burger mit Brioche Bun & BBQ-Pfeffer <i>mit Rucola, Tomate, rotem Zwiebelconfit, Bacon, Blue Cheese, Dijonsenf-Honig Mayo und Pommes Allumettes</i>	€ 18,00
BBQ Spare Ribs <i>mit Spicy Cajun Potato Wedges, zweierlei Dips und gegrilltem Gemüse</i>	€ 16,50
Portion Süßkartoffel-Pommes <i>mit Greek Yogurt Dip</i>	€ 5,00

Hauptspeisen

Hausgemachte Fettuccine in Trüffelrahmsauce <i>mit sautierten Kräuterseitlingen</i>	€ 17,00
Heimisches Saiblingsfilet aus unserer Fischerei Ausseerland <i>mit Vanillekürbis, Sellerietascherl, Granatapfel und Erbsencreme</i>	€ 19,50
Barbarie Entenbrust <i>mit Gin-Cranberry Sauce, Apfelrotkraut und Kastanien-Serviettenknödel</i>	€ 18,50
Asiatischer Wok <i>mit Rind, Huhn, Gemüse, Tempura-Garnelen und Jasmin Reis</i>	€ 19,50
Asiatischer Wok VEGAN <i>mit Tempura Tofu und Jasmin Reis</i>	€ 15,00
Zwiebelrostbraten aus der Angus Beiried <i>mit Ofengemüse und Topfenspätzle</i>	€ 19,50
Backhendl in Butterschmalz gebacken <i>mit Erdäpfel-Vogersalat, Radieschen, Kernöl und Preiselbeeren</i>	€ 17,00
Wiener Schnitzel <i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	
<i>vom Schwein</i>	€ 15,00
<i>vom Kalb</i>	€ 19,50

Poke Bowls

Hawaiianische Poke Bowl mit lauwarmem Reis, Eissalat, Wakame, Karotten, Ingwer und Avocado mit <i>roh mariniertem schottischem Lachs</i>	€ 18,00
<i>roh mariniertem frischem Thunfisch</i>	€ 18,00
<i>gebratenen Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00
<i>Tofu VEGAN</i>	€ 15,00

Desserts

Frischer Apfelstrudel <i>mit hausgemachter Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	€ 7,50
Maroni-Tobleronemousse <i>mit Baumkuchen mit Fliegerorangen und Tonkabohneneis</i>	€ 9,50
Knusprige Topfenknödel <i>mit Zimtucker, Rumtopfbeeren, Physalis und Pistazienkrokanteis</i>	€ 9,50
Schokoladenkaiserschmarrn <i>mit karamellisierten Mandeln und Bratapfeleis</i>	€ 10,50

