

Zum Einstimmen

Rotes Rüben-Carpaccio

Lauchmuffin | Ziegenfrischkäse | Haselnüsse  Vegetarisch

13.90

Gebackenes Bauernei

Babyspinat | Sc. Hollandaise | Forellenkaviar

14.90

Tatare vom Rose Kalb

Grana Bällchen | Zitronencreme | Sauerteigchip

16.90

Mousse von der Räucherforelle

Pumpernickel | Pastinakencreme | Blutwurst

15.90

Gedämpfte Ententascherl

Entenfleisch | Shitakepilze | Pak Choi | Sesam

15.90

Suppen

Paprizierte Krautsuppe

6.90

Debreciner-Schnecke | Speck | Weißkraut | Sauerrahm

Karotten-Blutorangensuppe

6.90

Parmesan-Blätterteigstangerl

Rindsuppe vom Biorind

4.50

Fleischstrudel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Rindsuppe vom Biorind

4.50

Kräuterfrittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Hauptgang

Topfen-Bärlauch Ravioli

Paradeiser | Wilder Broccoli | Ziegenkäse | Ruccola



15,90

Bärlauch-Gnocchi & Mozzarella



22,50

Rosa Zwiebelrostbraten

Zwiebeljus | Rosmarinkartoffel | Senfgurken-Tatare

21,50

Cordon Rouge Rolle vom Lammrücken

Frischkäse | Sonnentomaten | Rosmarinpolenta | Fenchel

23,50

Wildschwein-Mostbrat`l

Süßkartoffelcreme | Speckkohlsprossen | Birnenschutney

22,90

Geschmorte Lammstelze

Zitronen-Thymianlinsen | Erdäpfel-Bärlauchgratin

16,90

Hauptgang

Riesengarnele & Rinderfilet 39.50

Ratatouillegemüse | Pfeffererdäpfel | Sardellenbutter

Gebackene Leber vom Milchkalb 17.90

Petersilerdäpfel | Rahmgurkensalat

Cordon Bleu vom Schweinerücken 15.90

Winzerschinken | Emmentaler | Petersilerdäpfel

Geb. Schnitzel vom Schwein oder Huhn 13.90

Preiselbeeren | Erdäpfel-Blattsalat | Zitrone

Gebackenes Zanderfilet 18.90

Petersilerdäpfel | Blattsalat | Sauce Remoulade

Kleiner Blattsalat als Beilage 4.50

Großer Blattsalat als Beilage 5.90

Unsere Dressings: Senf-Honig-Ingwer oder Balsamico-Essig & Öl



Aperitif

Winter Gin Tonic 0,2l 8,50

Malfy Gin | Tonic Water | Birnensaft | Thymian | Zimtsirup

Glühwein-Aperol 0,2l 8,50

Aperol | Grenadine | Glühwein | Prosecco | Orange

Blutorangen-Aperol Spritz 0,2l 8,50

Blutorangensaft | Aperol | Prosecco | Minze

Pampelle Cote D`Azur 0,2l 8,50

Pampelle | Prosecco | Soda | Grenadine | Zitrone

Campari Amalfi 0,2l 8,50

Campari | Bitter Lemon | Thymian | Lavendlsirup

Zum Abschluss

Gebackene Nußpalatschinken	9,50
Vanilleespuma Schwarze Johannisbeere	
Zitronentarte von Buddhas Hand	9.50
Passionsfrucht Baiserchips	
Variation vom Bauerntopfen	9,50
Knöderl Nockerl Gebackenes Orangen Tonkabohne	
SORBET-VARIATION	9.50
Weingarten Holler Zitrone Mandelcrumble	
Unser Käse-Brettl	12.50
Salzbutter Orangensenf Brotvariation	
Affogato Al Kaffee	4,50
Kleiner Mocca Vanilleeis	