

Empfehlung :

Chardonnay Ried Hasel/ Topf / Strass 1/8 5.50

VORSPEISEN

Frischkäsepraline auf geschmortem Hokkaidokürbis mit Kernen und Öl	11.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	12.80
Tafelspitzsulz auf marinierten Käferbohnen mit Vogerlsalat und rotem Zwiebel	10.90
Carpaccio vom Kohlrabi mit Radieschen, Baby leaf Salad und Grana	10.60
Schafskäse im Speckmantel auf mediterranem Gemüse und Rucola	11.40
Tatare von der Räucherforelle mit marinierte Rote Rüben und Blattsenf	12.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel	4.90
Asiatische Krautsuppe mit frischem Koriander	5.90
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	5.90

HAUPTSPEISEN

Gnocchi all'arrabbiata mit Rucola und Grana Padano	14.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille mit Polenta und Basilikumpesto	21.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf Thymian-Risotto mit Kohlsprossen und Speck	17.80
Wurzelfleisch vom Jungschweinsschopf mit Salzerdäpfel, Kürbiskernen und Öl	17.20
Beiriedschnitte von der Österreichischen Kalbin auf Erdäpfelpüree mit Fisolen und Kirschparadeisern	24.80
Sautierte Kalbsnierndln in Kapern-Dijonsensauce mit Champignons, Erbsenschoten und Langkornreis	17.40
Gekochter Selchschoopf auf Sauerkraut mit gebratenen Serviettenknödel und frischem Kren	17.20
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	20.60

DESSERTS

Flüssiger Schokoladekuchen mit Sauerkirschen	7.80
Hausgemachte Tarte von der Bourbon Vanille mit Zwetschken	7.80
Mousse von der Callebaut Schokolade und Mohn	7.80
Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen	11.60