

### **Empfehlung :**

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

### **VORSPEISEN**

Ziegenkäsepralinen auf geschmortem Hokkaidokürbis, Brotchips und Blattsenf	13.90
Tatare von der Räucherforelle mit Wakame-Salat und Rucola	14.90
Tafelspitzsuzl mit rotem Zwiebel, Käferbohnen und Vogersalat	14.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	14.80
Gebratener Ziegenkäse auf Karfiol-Radieschensalat und Rucola	14.90

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Kohlrabicremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20
Karfiolcremesuppe mit Gartenkresse	7.20

### **HAUPTSPEISEN**

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Rucolapesto und Grana Padano	16.80
Gebackenes Kabeljaufilet mit Schnittlaucherdäpfeln und Blattsalat	24.60
Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeeren, Kräuterseitlingen und gebratenen Schupfnudeln	22.60
Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Erdäpfel-Pilz-Gröstl und Sauce Demiglace	26.90
Gebratene Maishuhnbrust auf cremiger Polenta mit Ratatouille und Basilikumpesto	21.60
Riesling-Kalbsbeuschel mit Gulaschsaftl, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	19.80
Geschmortes Schulterscherzel im Rotweinsaftl auf Erdäpfel-Rucolapüree	23.20
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Gebackene Milchreisknödel auf Zwetschkenröster	8.80
Haselnusskuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers	8.80
Zimt Creme Brûlée mit Sauerkirschen	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	14.90