

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Vogerlsalat	14.20
Büffelmozzarella auf Paradeiser-Olivensalat, frittierten Kapern und Basilikumpesto	14.90
Gebratene Riesengarnelen auf Ceasar-Salad mit Brotchips und Grana	15.90
Rote Linsenlaibchen auf Karottensalat und Zitronen-Joghurt	13.60
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfelsalat mit Kürbiskernen und Kren	14.20
Hausgebeitzter Lachs auf Wakamesalat und knusprigen Erdäpfelchips	15.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Schwarzwurzelsuppe mit Kürbiskernöl	7.20
Maiscremesuppe mit Gartenkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Krensauce, Roten Rüben und Schnittlauch	16.80
Gebratenes Seelachsfilet auf geschmortem Fenchel, getrocknete Paradeiser und Rucolapüree	24.60
Gegrillte Maishuhnbrust auf Thymian-Risotto und wildem Brokkoli	21.60
Sautierte Kalbsleber mit Majoransauce, Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	20.40
Geschmortes Lammschulter im Rotweinsaftl mit sautierten Kräuterseitlingen und Schupfnudeln	22.90
Gebackenes Jungschweinskarree mit Erdäpfel-Gurkensalat	20.80
Geselchtes vom Jungschweinsschopf auf Kürbispüree mit Kürbiskernen und frischem Kren	19.20
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Creme Brûlée mit Zwetschenröster	8.80
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Orangensauce	8.80
Hausgemachte Zitronentarte mit Marillenragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.40