

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit knusprigem Parmesan, Kirschparadeisern und Rucola	16.40
Tatare von der Räucherforelle auf Rote Rüben Salat und Baby Leaf	16.20
Gegrillter Ziegenkäse auf pikanten Marillen Chutney, Brotchips und Blattsenf	16.60
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Gebratene Riesengarnelen auf Orientalischer Couscous Salat und Joghurt	17.40
Roastbeef mit sautierten Eierschwammerln, Honig-Senfsauce und Blattsenf	17.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Schöberl	7.90
Rote Rüben Borschtsch mit Sauerrahm und Schnittlauch	8.20
Hokkaidokürbis-Currysuppe mit Kernen und Öl	8.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Paprika-Paradeisersauce, Speck, Rucola und Schafskäse	18.90
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	27.90
Faschierte Lammpflanzerl auf Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	27.20
Hirschragout im Rotweinsaftl mit Kräuterseitlingen, Preiselbeeren und gebratener Polenta	26.90
Gegrillte Wildbratwürstel mit Dijonsenf auf Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Medaillons vom Jungschweinsfilet auf cremigen Kohl und Erdäpfel-Gemüselaibchen	26.80
Kurz gebratenes Rib Eye Steak auf cremigen Eierschwammerln und Serviettenknödel	28.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Flaumige Nougatknödel mit Butterbrösel	9.20
Walnussmousse mit Zwetschenröster	9.20
Vanille Creme Brûlée mit Himbeerröster	9.20