

Rote Paprikaschaumsuppe mit Basilikumöl
5,80 /A,C,G,L,O

Erdäpfelschaumsuppe mit frischen Trüffeln
11,80 /G,L,O

Erdäpfelschaumsuppe mit Eierschwammerl
5,50 /G,L,O

Hühnerleber mit gegrillter Birne und Birnen – Pfeffersorbet
9,80 /G,L,O

Ziegenkäse mit Feige im Prosciuttomantel und Ruccola
10,80 /A,C,G,M

Carpaccio vom Reh mit Steinpilzfülle und Vogerlsalat
14,80 /A,C,G,L,M,

Jacobsmuscheln in Limettenfond mariniert auf süß – saurem Hokaidokürbis
18,50 /A,F,G,L,M,N,R

Hirschbratwurst auf Linsen mit Süsskartoffelpüree, Curry Aromen und Quittensenf
11,80 /A,G,L,M

Medaillons von der Truthahnbrust im Parmesanmantel, gefüllt mit Salami und Mozzarella auf
Basilikumsauce, Gnocchi und Melanzanistrudel
14,50 /A,C,G,H,L

Hühnerleber in Balsamicosauce mit grünem Pfeffer, Pfirsich und Basmatireis
14,80 /G,L,O

Gebackene Steinpilze mit Salat und Jogurtdip
17,80 /A,C,G,L,M

Landhendlbrust auf Lavendel – Honigsauce mit sautierten Steinpilzen und Erdäpfelterrinen
18,80 /G,L,O

Filet vom Seesaibling in Limettensauce, cremiger Chili Polenta und Steinpilzen
26,80 /D,G,L,O

Filet vom Kabeljau im Prosciuttomantel auf Weisskrautrisotto mit Portweinsauce
16,80 /D,G,L,O,

Variation vom Reh – Rehfilet, gebackenes und Rehragout mit Orangensauce, Selleriemousse,
Kürbis-Chiliravioli und frische Preiselbeeren
27,50 /A,C,G,L,O

Hirschkalbsfilet und Wildschweinbackerl mit Garnele auf Muskatblütensauce mit
Süßkartoffelpüree, Linsen und Safran – Apfelmousse
29,80 /A,C,G,L,O,P

Lammstelze in Zitronengras – Currysauce mit Chili, Zucchini, Melanzani und Basmatireis
19,80 /G,L

Steak vom Angusrind auf Blütenpfeffersauce, Belugalinsen, roten Rüben und mit
Räucheraromen fumiertes Kartoffelpüree
38,80 /G,L,O,P

Sorbetvariation von Mango, Erdbeer, Marille
8,20 /O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit zweierlei Sauce und hausgemachtem, weissem
Schokoladeneis
8,60 /A,C,G,H,O

Schokoladen – Ricottamousse mit Heidelbeersauce, Waldmeister – Buttermilch Sorbet und
Karubenkrapferln
8,80 /A,C,G,H,O,P

Holunderbeerenparfait auf Gewürzorange Sauce mit weissem Schokoladenmousse
8,80 /A,C,G,H,O

Käse
Camembert Normandie au lait cru, Münster petit, Chabis blanc, Coeur de Neufchatel, Brique
de Brebis, Bresse bleu, Langres, Reblochonnet, Select Lyonnaise, Rondin de Chevre,
Bergkäse
13,80 /A,C,G,H,M

Gedeck pro Person 2,00 / A,G

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.