

Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachs Crostini  
5,50 /A,C,G,L

Parmesanschaumsuppe mit grünem Spargel und Öl von weissen Trüffeln  
5,80 /G,L,O

Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräutern gratiniert auf altem Balsamico und Ruccola  
9,80 /A,C,G,M

Grammelknödeln auf Rahmgurkensalat mit Kartoffeln und Kernöl  
7,80 /A,C,G,

Cordon Bleu vom Lamm gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten mit marinierten  
Fenchelsalat  
10,80 /A,C,G,L,M

Garnelen und Calamares auf geschmortem Paprikasalat mit Avocado Dip  
14,80 /B,G,M,R

Carpaccio vom Maibock mit frischen Sommertrüffeln  
19,80 /A,C,L,M

Maibockcarpaccio mit marinierten Eierschwammerln und Vogersalat  
14,80 /A,C,G,M,

Roh marinierter Thunfisch in Sesam – Pfeffermantel mit Mangosalat und Wasabidip  
17,80 /C,D,G,L,M,N

Medaillons von der Truthahnbrust im Parmesanmantel, gefüllt mit Salami und Mozzarella auf Basilikumsauce, Gnocchi und Melanzanistrudel  
13,80 /A,C,G,H,L

Schafkäse im Zucchini-mantel und Calamares auf Ruccolasalat  
14,80 /A,C,G,L,M,R

Hühnerbrust in Soya – Tempurateig auf Blattsalat mit Wassermelone, Cashewnüssen und Tamarindendressing  
13,80 /A,C,F,G,H,L,M,N,P

Risotto von Eierschwammerln und Steinpilzen  
15,80 /G,L,O

In Buttermilch marinierte Hühnerbrust auf Risotto von Steinpilzen und Eierschwammerln mit Sherrysauce  
16,80 /A,C,G,L,O

Gebackene Steinpilze mit Joghurdip und Blattsalat  
18,50 /A,C,G,L,M

Filet vom Zander und Calamares auf gegrilltem Gemüse mit Pesto und Kartoffeln  
22,80 /D,G,L,R

Steak vom Lamm in Kräuterkruste auf Gemüse mit Rosmarinsauce und Erdäpfelblinis  
19,80 /A,C,G,L,M,O

Roastbeef mit Eierschwammerlcreme, Knödelbrotschnitte und Gemüse  
19,80 /A,C,G,F,M,

Filet vom Prinzenhirsch in Nuss – Pinienkernkruste  
auf roter Portweinsauce mit Selleriemousse, sautierten Eierschwammerln und Marillenkompott  
29,80 /A,G,H,L,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit zweierlei Saucen und hausgemachtes,  
weißes Schokoladeneis  
8,60 /A,H,G,C,O

Topfen – Sauerrahmschmarren mit Beeren und Reiseis  
8,80 /A,C,G,O

Sorbetvariation von Mango, Rhabarber - Erdbeer, Himbeer  
8,20 /O

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Caipirinhasorbet  
8,60 /A,C,G,O

Tiramisu mit Kirschragout und Limettensorbet  
8,80 /A,C,G,O

Käse

13,80 /A,C,G,H,M

Camembert Normandie au lait cru – Münster Petit – Chabis blanc – Coeur de Neufchatel-Brique  
de Brebis – Bresse bleu – Reblochonnet – Select Lyonnaise – Rondine de chevre

## **Gedeck pro Person 2,00 / A**

### **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.