

Rinderbouillon mit Frittaten
5,50 /A,C,G,L

Kartoffelstosssuppe mit Räucherforelle
6,50 /A,D,G,L,O

Sellerieschaumsuppe
5,80 /A,G,L,O
Mit frischen Trüffeln
9,80 /A,G,L,O

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

Carpaccio vom Hirsch mit Kräuterseitlingen und Vogerlsalat
14,80 /G,L,M

Rotgarnelen (Wildfang) auf Pomelosalat mit Zitronengras - Orangendressing
14,20 /B,G,L

Tartar vom gebeizten Lachs mit Limonen – Honigsauce und gebeizte Entenbrust auf
Petersilienwurzelsalat, Walnüsse
13,80 /D,G,H,L,M,O

Calamares auf Kürbistascherln mit Bergkässchaum
12,50 /A,C,G,R

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

Schlutzkrapfen mit Topfen – Spinatfülle auf Bergkässchaum mit Brösel
13,50 /A,C,G

Rotes Rübenrisotto mit frischem Kren
13,80 /G,L,O

Landhendlbrust auf Maiscreme mit karamellisiertem Maisbrot, roter Portweinsauce, Trüffelöl
15,50 /A,C,G,L,O

Lammstelze in Zitronengras – Currysauce mit Gemüse, Chili und Basmatireis
17,80 /G,L,O

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz auf karamellierten Krautfleckerln mit Trüffelsauce
18,80 /A,C,G,L,O
Mit frischen Trüffeln
23,80

Marinierte Schweinefilet auf Orangen – Kürbispüree mit Chili. Jacobsmuschel Tempura und
Schwarzwurzelragout
19,80 /A,C,G,L,O,R

Kapseehechtfilet (Wildfang) auf rotem Rübenrisotto mit Krensauce
18,20 /D,G,L,O

Filet vom Skrei (Wildfang) und Pulpo auf Graupen mit Gemüse, Grapefruit und Orangen
24,50 /D,G,L,O,R

Steak vom Angusrind auf Blütenpfeffersauce mit Schlutzkrapfen, Kräuterseitlingen und
Grammeln
38,80 /A,C,G,L,O

Sorbetvariation von Blutorangen, Heidelbeer und Zitrone
8,20 /O

Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Valrhona Schokoladeneis und Zitrusfruchtragout
9,50 /C,G,H

Topfenknödel in Nussbrösel mit Sanddornsauce, Kastaniensorbet und Schokoladencreme
8,80 /A,C,G,H,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtragout und Vanilleeis
8,60 /A,C,G,H,O

Schokoladenmousse mit Vanillekern, Orangen – Bananenragout und Tonkabohneneis
8,80 /A,C,G,H,O

Käse

13,80 /A,G,H

Coeur Lesire – Chabichou du Poitou – Le Rollot de Picardie – Saint Marcellin – Boulette
d’Avesnes – Le Rond Frais .- Sainte Maure – Petit Reblochon de Savoie

Gedeck pro Person 2,50 / A,C,G,H,N

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.