

Kartoffelschaumsuppe

4,90 /G,L,O

Kartoffelschaumsuppe mit frischen Trüffeln

9,90 /G,L,O

Karotten - Fenchelschaumsuppe mit Orangenöl

5,80 /G,L,

Zitronengrasbouillon mit Chili, Gemüse und Lamm – Reis Wan Tan

5,50 /A,C,G,F

Kalbsröllchen mit Krenfülle auf rotem Rübencarpaccio, Vogerlsalat mit Arganöl

8,80 /G,L,O

Crème Brulée von der Gänseleber mit Ananas – Pfefferchutney und Brioche

15,80 /A,C,G,L,O

Carpaccio vom Hirsch mit Kürbischutney, Marillenkernöl und Vogerlsalat

14,80 /M,O

Mit frischen Trüffeln

19,80 /M,O

Ziegenkäse im Speckmantel gratiniert mit Kräutern auf altem Balsamico und Ruccola

10,80 /A,C,G,M

Getrüffelte Jacobsmuscheln auf Selleriemousse mit Kastanienschaum

19,80 /D,G,M,N

Gebeizte Entenbrust auf Petersilienwurzel - Vogerlsalat mit Orangendressing, Walnüssen und Dip

10,80 /G,H,L,M,O

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

Fenchelrisotto mit Zitrusfrüchten, Basilikum und grünem Pfeffer  
14,50 /G,L,O

Karamellierte Krautfleckerl  
12,80 /A,C,G,O  
Mit frischen Trüffeln  
19,80 /A,C,G,O

Knuspriger Milchferkelbauch auf Honig – Chilisauce mit Kartoffelpüree, Kohlsprossenblätter  
und Cranberry Chutney  
14,80 /G,L,M,O

Rindsbackerl in Rotwein geschmort mit Ziegenkäse und gebackenen Kartoffel -  
Mangoldkrapferln  
17,80 /A,C,G,L,O,

Lammsteak in Kräuterkruste in Rosmarinsauce auf Ratatouille mit Oliven Wan und Tan  
19,90 /A,C,G,L,O

Hirschfilet und gebackene Roulade gefüllt mit Herbsttrompeten, süß saurem Kürbispüree,  
Nussknödel und Holunder - Chilibeeren  
22,80 / A,C,G,L,M,O

Filet vom Skrei auf Risotto von Fenchel mit Zitrusfrüchten, Basilikum und Pfeffer mit  
Orangensauce  
18,80 /D,G,L,O

Filet von Branzino mit Jacobsmuscheln auf offener Lasagne gefüllt mit Blattspinat und  
Parmesanschaum  
29,80 /A,C,D,G,L,O,R

Filet vom Lammrücken auf karamellisierten Krautfleckerln mit Blütenpfeffersauce  
27,80 /A,C,G,L,O  
Mit frischen Trüffeln  
31,80 /A,C,G,L,O

Angussteak auf roten Rüben mit Belugalinsen, Pfeffersauce und Kartoffelpüree mit Räucheröl  
36,80 /G,L,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Ananas – Chiliragout und Zimtblüteneis  
8,60 /A,C,G,H,O

Sorbetvariation von Quitte, Erdbeere und Mango  
8,20 /O

Topfen - Karubenschmarren mit Äpfeln und Ricotta - Mascarponeeis  
8,80 /A,C,G,O,P

Kastanien Tiramisu mit Parfait, Hagebuttensorbet und Orangen  
9,80 /A,C,G,O

Mohnmousse und Mohnknödel auf Vanillesabayon mit Heidelbeersorbet  
8,80 /A,C,G,H,O

Grand Marnier Parfait mit Griesflammeri und Panna Cotta  
9,20 /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 2,50 / 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.