

Kürbisschaumsuppe von dreierlei Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen  
5,80 /G,L,O

Ganslsuppe mit Bröselknödeln  
5,20 /A,C,G,L

Maronischschaumsuppe  
7,50 /G,L,O

Maronischschaumsuppe mit frischen Trüffeln  
12,80 /G,L,O

Gebackene Junggansleber auf rotem Rübencarpaccio mit Krendip  
9,80 /A,C,G,L,

Ziegenkäse im Speckmantel gratiniert mit Kräutern auf altem Balsamico und Ruccola  
10,80 /A,C,G,M

Carpaccio vom Hirsch mit Kürbischutney, Marillenkernöl und Vogerlsalat  
14,80 /M,O

Roh marinierter Thunfisch im Sesam – Pfeffermantel auf Crostini mit rotem Rübenpüree und  
Kren  
18,50 /A,C,D,G,L,N,O

Hirschbratwurst auf Linsen, Kartoffelpüree mit Räucheraromen und Preiselbeersenf  
10,80 /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

Rotweinrisotto mit Herbsttrompeten und Kastanien  
16,80 /G,L,O

Artischockenravioli auf Kartoffelschaum mit Ruccolapesto  
15,80 /A,C,G,L,O

Landhendlbrust auf Rotweinrisotto mit Herbsttrompeten, Kastanien und Trüffeljus  
18,20 /G,L,O

In Zitronengras -Currysauce geschmorte Lammstelze mit Chili, Zucchini, Melanzani und  
Basmatireis  
18,50 /G,L

Filet vom Zander auf Artischockenravioli mit Kartoffelschaum und Ruccolapesto  
26,50 /A,C,D,G,L,O

Filet von der Lachsforelle auf mariniertem Fenchel mit Zitronengrass – Karottenpüree und  
Sternanissauce  
17,50 /D,G,L,O

Filet vom Hirschlungenbraten auf Süsskartoffelpüree, Feigenchutney, Shimejipilzen und  
Passionsfruchtsauce  
34,80 /A,G,L,O

Knusprig gebratenes Gansl mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel  
25,80 / A,C

Knusprig gebratenes Gansl mit Apfelrotkraut und Semmel – Maronifülle  
28,80 /A,C

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

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

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

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

Schokoladenmousse auf Ananascarpaccio mit weissem Schokoladen - Chileis  
8,80 /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,