

Ganslbouillon mit gebackenen Jungansleberknödel
6,50 /A,C,G,L,O

Ganslcremesuppe mit Bröselknödeln
5,80 /A,C,G,L

Maronicremesuppe
7,80/G,L,O

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

Ziegenkäse im Speckmantel mit Ruccola
10,50 /A,G,M

Carpaccio vom Rindslungenbraten mit frischen Sommertrüffeln und Ruccola
19,80 /L,M

Carpaccio vom Rindslungenbraten mit Ruccola und Grana
14,80 /A,G,L,M

Hirschleberkäs Burger mit karamellisiertem Zwiebel, Curry – Chilisaucе, Rotkraut und
Wildschweinschinken
11,50 /A,C,G

Roh marinierter Thunfisch in Chia-, Hanf- Sesammantel, Thunfischtartar mit Wasabieis und
Mangosalat
17,80 /C,D,G,M,N

Schlutzkrapfen mit Topfen – Spinatfülle, Butterbrösel und Bergkässchaum
9,80 /A,C,G

Creme Brûlée von der Gänseleber mit Holunderbeeren und Brioche
16,80 /A,C,G,L,O

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

Risotto von dreierlei Kürbis mit Marillenkernöl
14,80 /G,L,O

Landhendlbrust auf Kürbisrisotto mit geschmortem Hokaidokürbis und Kernölsauce
17,50 /G,L,O

Schweinerückensteak und Rinderblunzn mit Erdäpfelpüree, gebackenem Zwiebel, Äpfeln und Limetten – Chilisauce
17,20 /A,C,G,L,O

Bachforellenfilet auf Röstgemüse mit Sellerieschaum, rote Rübe und Ricotta - Kartoffelravioli
17,80 /A,C,D,G,L,O

Steak vom Lamm in Kräuterkruste auf Rosmarinsauce mit Ratatouille und Oliven Wan Tan
19,80 /A,C,G,L,O

Hirschfilet auf Passionsfruchtsauce mit Süsskartoffel Mousseline, Feigenchutney und Shimejipilzen
34,50 /A,G,L,O

Jungansleber mit rotem Rübenpüree, Kaki und Wasabi Dip
16,80 /C,F,G,L,M,N,O

Knusprig gebratenes Gansl mit Semmel – Maronifülle und Apfelrotkraut
29,80 /A,C

Knusprig gebratenes Gansl mit Erdäpfelknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeeren
26,80 /A,C,

Sorbetvariation von Erdbeer, Birne und Himbeer
8,20 /O

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

Mascarpone – Moccamousse mit Espresso Granita, Butterstreusel und Orangen -
Physalisragout
8,80 /A,C,G,H,O

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

Maronicreme und Maroniauflauf mit Karamelleis, Birne und Williamssabayon
9,80 /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.