

Erdäpfelschaumsuppe mit Eierschwammerl
7,80 /G,L,O

Erdäpfelschaumsuppe
5,90 /G,L,O

Carpaccio vom Rindslungenbraten mit Grana und Ruccola
15,80 /G,L,M

Gebackene Steinpilze mit Blattsalat und Sauce Tartar
14,80 /A,C,F,G,L,M

Kaninchenleber auf Gorgonzolarisotto mit Birne
9,80 /G,L,O

Garnelen auf Mango – Chilissalat mit Wasabidip
14,80 /B,G

Hirschleberkäsburger mit karamellisiertem Zwiebel, Chili – Currysauce, Rotkraut und
Wildschweinrohschinken
12,80 /A,C,G,O

Geflämmtter Ziegenkäse mit Feige im Prosciuttomantel und Ruccola
10,80 /A,G,M

Rinder Blunzn gebacken und gebraten auf warmen Krautsalat und Apfel – Senfkörner
Chutney
9,80 /A,C,G,M,L

Medaillons von der Truthahnbrust im Parmesanmantel, gefüllt mit Salami und Mozzarella auf Basilikumsauce, Gnocchi und Melanzanistrudel
15,50 /A,C,G,H,L

Ravioli von Hokaidokürbis auf Bergkässchaum mit Calamares und Butterbrösel
18,80 /A,C,G,O,R
Ohne Calamares 15,80 /A,C,G,O

Filet vom Seehecht (Wildfang) auf Röstgemüse mit roten Rüben, Sellerieschaum und Ricottaravioli mit Räucheraromen und frischem Kren
19,80 /A,C,G,L,O

Filet vom Zander auf gelbem Paprikaschaum mit sautierten Steinpilzen und flüssige Mascarpone - Chili Polenta
31,80 /D,G,L,O

Marinierte Kalbsleber auf Portweinsauce Kartoffelpüree, gebackenem Zwiebelringen und Zwetschenragout
20,80 /A,G,L,O

Knuspriger Milchferkelbauch in Knoblauch – Kümmeljus auf karamellisiertem Weisskraut und gebackenen Grammelknödeln
17,80 /A,C,L

In Rotwein geschmorte Kalbsbackerln mit gebratenem Karfiol und getrüffeltes Erdäpfelpüree
24,80 /A,C,G,L,O

Rosa gebratene Barberieentenbrust mit sautierten Eierschwammerln, Erbsenmousse, Pfirsichkompott und Blinis
28,50 /A,C,G,L,O

Lammkrone mit Pinot Noir Sauce, karamellisiertem Ingwerkraut, mit Polenta gefüllte Palatschinke
29,80 /A,C,G,L,M,O

Rehnüsschen auf Wacholdersauce mit Physalis Kompott, Zuckermaiscreme, Eierschwammerln und Knödelbrotschnitte
33,50 /A,C,G,L,O

Kalbssteak auf Gemüsegröstl mit Pilzen und hausgemachten Erdäpfelgnocchi
36,80 / A,C,G,L,M,O

Zwetschkenscheiterhaufen auf Vanilleschaum mit Sorbet
9,20 /A,C,G,H,O

Glas Hugosorbet
5,80 /O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtragout und Mangosorbet
9,20 /A,C,G,H,O

Valrhona Schokoladenmousse mit Panna Cotta mit Brombeerculi und Schokoladen -
Whiskyeis
9,20 /A,C,G,H,O

Vanille Creme Brulée mit Waldheidelbeerragout und Himbeersorbet
9,20 /A,C,G,O

Sorbetvariation – Ananas – Erdbeer – Apfel
8,80 /O

Käseteller mit Chutney und Brot
15,80 /A,G,H

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.