

5-GANG MENÜ

€ 66,00

GEBEITZTER LACHS

mit Quinoa, Erbsenschoten und Avocado

€ 14,50

Welschriesling 2018, WG Thury Heinz, 1/8

€ 3,50

KAROTTEN-KOKOSCREMESUPPE

mit Ingwer und Koriander

€ 6,00

Sauvignon blanc 2017, WG Weiss Manfred, 1/8

€ 3,50

GEDÄMPFTER SEESAIBLING

mit Spinat und Pinienkernen gefüllt,

dazu Cous Cous und Zitronenschaum

€ 24,50

Weißburgunder 2017, WG Vollath Josef, 1/8

€ 4,00

GEBRATENES KALBSFILET

mit Trüffel, Austernpilzen und Soba Nudeln

€ 31,00

Merlot 2015, WG Wendelin Andreas, 1/8

€ 4,50

SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

€ 8,00

Spätlese 2017, WG Schmelzer Georg&Horst, 1/16

€ 4,00

5-Gang Menü mit Weinbegleitung (je 1/16)

€ 79,00

4-GANG-MENÜ

€ 50,00

BEEF TARTAR € 13,00

TOPINAMBURCREMESUPPE
mit Lardo Speck und Curry € 6,50

GEBRATENE FLUGENTENBRUST
mit Honig, Roten Rüben und Belugalinsen € 26,00

BIRNENCARPACCIO
mit Joghurt-Limettencreme und Schokoladencrumble € 7,00

VORSPEISEN

FRISCHE AUSTERN
mit Zitronenvinaigrette pro Stück € 3,00

KNUSPRIGE ZANDERKNÖDERL
mit Erdäpfelgemüse und Ruccola € 11,90

KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten € 3,90

KLARE RINDSUPPE
mit Leberknödel oder Kaspressknödel € 4,50

VEGETARISCH

GNOCCHI
mit Paradeiser, Basilikum und Schafkäse € 14,00

SCHWARZES RISOTTO
mit Salatherzen, wildem Brokkoli und Parmesan € 12,50

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL mit gemischtem Salat	mit/ohne Haut	€ 14,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat		€ 19,80
GEBACKENE KALBSLEBER mit Erdäpfel-Vogerlsalat		€ 16,50
WILDSCHWEINRAGOUT mit Preiselbeeren, Kräuterseitlingen und Rosmarinknödel		€ 18,00
GEBRATENES FLAT IRON STEAK mit Karfiol, Süßkartoffeln und Jungzwiebel		€ 24,00

DESSERT

APFEL-STREUSELKUCHEN

mit Basilikumsorbet

€ 7,00

AFFINIERTER KÄSE

Teller klein

€ 9,80

Teller groß

€ 13,50

HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel

€ 2,10

GEDECK

€ 3,90

Kindergerichte bereiten wir gerne für Sie zu!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!