

BLATTWERK UND MONGDRATZERL

TATAR VOM RIND

Trüffel, Schwarzwurzel, Karotte

€ 19

GEBEIZTER ANISLACHS

Mandelcreme, Orangen und Erbsenkraut

€ 17

ZIEGENKÄSE

ingelegter Kürbis, Kürbiskernöl, Estragon und Kürbiskerne

€ 14

GÄNSERILLETTES

Rote & Gelbe Bete, Apfel und Pistazien

€ 15

SUPPEN

KÜRBISSCHAUMSUPPE

Suppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen
und Steirischem Kürbiskernöl

€ 8

SELLERIESUPPE

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit gebackener
Ochsenchwanzpraline und Herbsttrüffel

€ 10

Für Allergiker haben wir eine spezielle Karte mit Allergenkennzeichnungen vorbereitet.
Bitte fragen Sie unseren Service danach.

HAUPTSACHE

ROSA BARBARIE ENTENBRUST mit Rotkohljus, Kartoffelkuchen und Romanesco	€	25
BRUST & KEULE VON DER GANS vom Geflügelhof Lugeder mit hausgemachtem Apfelblaukraut, Kartoffelknödel	€	35
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Bratkartoffeln, kleiner Schüssel Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	€	27
GESCHMORTE JUNGSCHWEINEBACKEN mit Spitzkohl, Kartoffelstampf und Senfjus	€	24
STÜCKERL VOM BACHSAIBLING auf Anissauerkaut und Korianderäpfeln	€	28
BLUMENKOHLGNOCCHI ...in Salbeibutter geschwenkt... mit Pinienkemdl und Spinat	€	18
QUINOA „ INKA KORN“ Geschmorter Sellerie, Chicorée und Spinat	€	21

Für Allergiker haben wir eine spezielle Karte mit Allergenkennzeichnungen vorbereitet.
Bitte fragen Sie unseren Service danach.

SÜßES VON DEN ZUCKERBAZIS

PARFAIT VOM WEIßEN NOUGAT
Haselnusserde, Blutorange und Blüten € 13

VALRHONA SCHOKOLADE
Zwergorange und Cocos € 14

KAISERSCHMARRN ² (dauert ca. 25 min)
auf Wunsch auch mit Rumrosinen, laktose- oder glutenfrei € 15

Für Allergiker haben wir eine spezielle Karte mit Allergenkennzeichnungen vorbereitet.
Bitte fragen Sie unseren Service danach.

UNSER WINTERMENÜ

GEBEIZTER ANISLACHS
Mandel | Orange | Erbsenkraut

SELLERIESUPPE
gebackene Ochsenschwanzpraline | Wintertrüffel

ROSA BARBARIE ENTENBRUST
Rotkohljus | Kartoffelkuchen | Schwarzwurzel

PARFAIT VOM WEIßEN NOUGAT
Schokolade | Blutorange

4-Gang-Menü - € 58
3-Gang-Menü ohne Suppe - € 51

Dazu empfehlen wir eine kleine Weinreise

Zur Vorspeise
2016 CHARDONNAY "LAFÓA" 0,1 L
Kellerei Colterenzio Schreckbichl, Südtirol - Italien

Zum Hauptgang
2012 CHÂTEAU DE CHAMBERT 0,1 L
Cahors - Frankreich
85% Malbec | 15% Merlot

€ 20

Für Allergiker haben wir eine spezielle Karte mit Allergenzeichnungen vorbereitet.
Bitte fragen Sie unseren Service danach.