

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1]	7.90
Prosecco	[0.1]	4.90
Champagner "Louis Roederer Collection"	[0.1]	12.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.1]	5.90
Van Nahmen Fruchtsecco (alkoholfrei)	[0.1]	5.90
Van Nahmen Apfel-Cidre	[0.2]	4.90
Weißer Burgunder, Hanspeter Ziereisen (Baden) Frische Noten von Granny Smith Äpfeln und Birnen.	[0.2]	9.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren.	[0.2]	7.00
Blaufränkisch, Feiler-Artinger (Rust) Würzig, rotbeerige Aromen.	[0.2]	9.00

VORSPEISEN

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Süßkartoffelcrème & Chips / Misomayonnaise / Wasabieis / gebratene Buchenpilze / grüner Spargel / grüner Gazpachosud	17.90
Gebeizter Hirschrücken & Hirschschinken Waldorfsalat / schwarze Nuss / Salatherzen / Kümmel-Krapfen / Selleriecrème / rote Beete Soße	17.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Karottenschaumsüppchen Vanille / Karottentatar / gebackene Hähnchenpraline	8.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Granatapfel / Guacamole / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 12.90 / 16.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	16.90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HAUPTGÄNGE

Tandoori-Hähnchenbrust	22.90
frittierte Maniok / wilder Brokkoli / Limetten-Joghurt Dip / Reiskrapferl / Jalapeno-Chutney	
Sanft gegarter Kalbstafelspitz	27.90
Steinpilzrisotto / gebratene Steinpilze / Zuckerschoten / Steinpilzschaum	
Zwiebelrostbraten	26.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Zweierlei vom Rind	33.90
rosa gebratene Lende & geschmorte Backe / Chashew-Lauch / Paprikagnocchis / Sobrasadaschaum / Jus	
Sous vide gegarter Rücken vom Iberico-Schwein	26.90
Rahmkartoffeln / Petersilienvariation / gebratene Steinchampignons	
Gebratenes Zanderfilet	29.90
Kartoffel-Meerrettichhaube / sautiertes Spitzkraut / Schnittlauchsoße	
Hausgemachte Gorgonzola-Pasta	VS / HG 16.90 / 22.90
feine Bandnudeln / Walnüsse / Quitten / Gorgonzolasoße / Preiselbeeren	
Gebackene Frühlingsrolle	VS / HG 16.90 / 20.90
Füllung von buntem Gemüse / Chillimayonnaise / Sprossensalat / Chinakohl / Curryschaum	

DESSERTS

Kokos Panna Cotta	13.90
Blutorangenmurmeln & Filets / Nougateis / Milchchip	
Affogato 2.0	13.90
Espresso- & Karamellmousse / hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis / Espressosabayone / Passionsfrucht	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Zitrone & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Zitronen- und Passionsfruchtsorbet, Nougateis, Tahiti-Vanilleeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

MENÜS

3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

46.00 / 60.00 / 69.00

Karottenschaumsüppchen

Vanille / Karottentatar / gebackene Hähnchenpraline

Hausgemachte Gorgonzola-Pasta

feine Bandnudeln / Walnüsse / Quitten / Gorgonzolasoße / Preiselbeeren

Sorbet vom pochierten Bergpfirsich

Thymiansand / angegossener Crémant d'Alsace

Zweierlei vom Rind

rosa gebratene Lende & geschmorte Backe / Chashew-Lauch / Paprikagnocchis / Sobrasadaschaum / Jus

Affogato 2.0

Espresso- & Karamellmousse / hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis / Espressosabayone / Passionsfrucht

- 3-Gang Menü: o. Pasta und Sorbet, 4-Gang Menü: o. Sorbet -

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Brennerei Liebl

Brände [2cl]

Rote Williamsbirne 5.50

Marille 4.50

Zwetschge 3.50

Haselnussbrand 3.50

Liköre [2cl]

Weinbergpfirsich 3.50

Haselnuss 3.50

Salzkaramell 4.50

Brennerei Engel [2cl]

Quitte 8.00

Sanddorn 8.00

Himbeergeist 8.00

Haselnussgeist 8.00

Aus aller Welt [2cl]

Grappa Moscato 6.00

Averna 4.50

Plantation XO Rum 7.50