

Kürbisschaumsuppe von dreierlei Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen
5,80 /G,L,O

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

Maronischschaumsuppe mit Blutwurst
7,50 /G,L,O

Lamm – Zitronengrasbouillon mit Chili, Gemüse und Wan Tan
5,80 /A,C,G,F

Kalbsröllchen mit Krenfülle auf rotem Rübencarpaccio, Vogerlsalat mit Arganöl
9,20 /G,L,O

Crème Brulée von der Gänseleber mit Ananas – Pfefferchutney und Brioche
15,80 /A,C,G,L,O

Carpaccio vom Hirsch mit Kürbischutney, Marillenkernöl und Vogerlsalat
14,80 /M,O
Mit frischen Trüffeln
19,80 /M,O

Ziegenkäse im Speckmantel gratiniert mit Kräutern auf altem Balsamico und Ruccola
10,80 /A,C,G,M

Roh marinierter Thunfisch im Sesam – Pfeffermantel mit Mango- Chilissalat und Wasabi
16,80 /D,G,M,N

Tartar vom gebeizten Lachs mit Limetten – Honigdip und Ruccola
13,80 /D,G,

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

Weisskrautrisotto
14,20 /G,L,O

Artischockenravioli mit Kartoffelschaum und Ruccolapesto
15,80 /A,C,G,L,O

Karamellierte Krautfleckerl
12,80 /A,C,G,O
Mit frischen Trüffeln
19,80 /A,C,G,O

Schweinefilet im Nuss – Limettenmantel mit Selleriemousse und Erdäpfelcroutons
18,80 /A,C,G,H,L,O

Lammsteak in Kräuterkruste in Rosmarinsauce auf Ratatouille mit Oliven Wan und Tan
19,90 /A,C,G,L,O

Barberieentenbrust mit Rotkrautpüree, gefüllten Erdäpfelknödeln auf roter Portweinsauce
22,80 / A,C,G,L,O

Filet vom Kabeljau im Prosciuttomantel auf Weisskrautrisotto mit weisser Portweinsauce
16,80 /D,G,L,O

Filet vom Zander auf Artischockenravioli mit Kartoffelschaum und Ruccolapesto
24,50 /A,C,D,G,L,O

Frischlingsrücken in Haselnusskruste und Garnelen mit geräuchertem Süsskartoffelpüree,
Balsamico Linsen und Muskatblütensauce
24,80 /A,C,F,G,L,H,M,O,

Kalbsrückensteak auf karamellisierten Krautfleckerln mit Blütenpfeffersauce
25,80 /A,C,G,L,O
Mit frischen Trüffeln
29,80 /A,C,G,L,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Ananas – Chiliragout und Zimtblüteneis
8,60 /A,C,G,H,O

Sorbetvariation von Quitte, Erdbeere und Mango
8,20 /O

Topfen - Karubenschmarren mit Äpfeln und Ricotta - Mascarponeeis
8,80 /A,C,G,O,P

Kastanien Tiramisu mit Parfait, Hagebuttensorbet und Orangen
9,80 /A,C,G,O

Mohnmousse und Mohnknödel auf Vanillesabayon mit Heidelbeersorbet
8,80 /A,C,G,H,O

Grand Marnier Parfait mit Griesflammeri und Panna Cotta
9,20 /A,C,G,H,O

Käse

Camembert Normandie au lait cru, Münster petit, Chabis blanc, Coeur de Neufchatel, Brique de Brebis, Bresse bleu, Langres, Reblochonnet, Select Lyonnaise, Rondin de Chevre, Bergkäse
13,80 /A,C,G,H,M

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.

