

Vorspeise

Saisonale Blattsalate in Honig-Kräuter-Vinaigrette

mit Sprossen, Croutons und gebratenen Pilzen 11,00

oder mit gebackenem Ziegenkäse 13,00

Forellentatar auf Pumpernickeltaler

mit Zuckerhutsalat und Erbsensprossen 14,00

Rindercarpaccio mit Pesto, Limonencreme,

lauwarmen Pilzsalat und Parmesancracker 16,00

Suppe

Crèmesuppe von der *Petersilienwurzel*

mit Petersilienöl und Croutons 7,50

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Kräuterfrittaten 8,00

Vegetarisch

Spinatknödel auf Ziegenfrischkäseschaum

mit gelber und roter Bete und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 15,00 als Hauptgang 22,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.

Fisch

Filet vom *Skrei* auf weißem Bohnenpüree
mit getrockneten Tomaten, Chorizo, Jungzwiebeln und Beurre Blanc
als Zwischengang 23,00 als Hauptgang 30,00

Karamellisierter *Oktopus* auf Radicchiorisotto
mit eingelegter Zitrone und Queller
als Zwischengang 22,00 als Hauptgang 29,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 29,00

Tranche von der *Perlhuhnbrust*
mit Coq au vin aus der Perlhuhnkeule
auf buntem Linsengemüse und Winterwurzeln 32,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Blattspinat
mit Schalotten-Balsamicosauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 37,00

Dessert

Ingwer- Crème Brûlée
mit marinierten Zitrusfrüchten und Blutorangensorbet 13,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel
auf Zwetschgenröster mit Walnusskrokant
1 Knödel 8,00 2 Knödel 11,00

Marzipanhippe mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,00