

## Vorspeise

*Saisonale Blattsalate* mit Sprossen, Croutons  
und gebratenen Schwarzwurzeln in Brombeeressigmarinade 13,00  
und mit gebratenen Garnelen in Orangen-Chili-Vinaigrette 16,00

Sous-vide gegarte *Gelbe und Rote Bete*  
in Schnittlauchvinaigrette  
mit gebackenem Ziegenfrischkäse im Quinoamantel 15,00

Marinierter *Thunfisch* in Limetten-Papaya-Vinaigrette  
mit Avocadotatar und Mohnstange 16,00

## Suppe

*Kastaniencremesuppe* mit Kräuter-Pestocrostini 8,50  
oder Crostini mit luftgetrocknetem Bresaola-Schinken 9,50

Geröstete *Kalbseconsommé*  
mit Sellerieravioli, Sherry und Lauch 9,50

## Vegetarisch

*Spinatknödel* mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce  
mit Marktgemüse und kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00      als Hauptgang 24,00

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

## Fisch

Filet vom *Saibling* auf Kürbis-Pinienrisotto  
mit Lauchstreifen und weißer Balsamicosauce  
als Zwischengang 24,00      als Hauptgang 32,00

## Fleisch

Ragout vom *Damhirsch* mit Preiselbeeren,  
Pilzen, Rotkohl und Schupfnudeln 27,00

½ Gebratene *Barbarie-Ente*  
- in zwei Gängen serviert — mit Preiselbeeren,  
kleinem Gemüse und Kürbis-Süßkartoffelpüree 33,00

*Rinderfilet* in der Petersilienkruste  
auf Schalotten-Balsamicosauce mit Blattspinat,  
Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 36,00

## Dessert

*Gewürz-Schokoladenmousse* auf Walnussbisquit 11,00  
und mit Orangensorbet und marinierten Orangen 14,00

*Marzipanhippe* mit  
Birnen-Kardamon-Sorbet oder Zwetschgen-Ingwer-Sorbet 9,00

Österreichische *Topfenknödel* in Butterbrösel  
auf Zwetschgenröster mit Walnusskrokant  
1 Knödel 9,00      2 Knödel 12,00