

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 *Kalbsconsommé*
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

$\frac{1}{2}$ 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 Walnussbiskuit 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