

## Vorspeise

*Saisonale Blattsalate* mit Sprossen und Croutons

in Honig-Kräuter-Vinaigrette 10,00

und mit gebratenen Pilzen 14,00

Sous-vide garte *Gelbe und Rote Bete* in Schnittlauchvinaigrette

mit gebackenem Ziegenfrischkäse im Quinoamantel 15,00

*Rindercarpaccio* mit Pesto, Limonencreme,

lauwarmen Pilzsalat und Parmesan cracker 16,00

## Suppe

Cremsuppe von der *weißen Petersilienwurzel*

mit Croutons, Petersilienöl und Kräutercrostini 7,50

und mit gebeiztem Saibling auf Crostini 8,50

*Tomaten-Geflügel-Consommé*

mit Quarknockerl und Tomatenwürfel 8,50

## Vegetarisch

*Spinatknödel* mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce

mit Marktgemüse und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 16,00

als Hauptgang 23,00

*Buchweizen-Walnuss-Crêpe* mit Pilz-Kräuterfüllung

auf Ziegenfrischkäseschaum und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 16,00

als Hauptgang 23,00

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

## Fisch

*Seeteufelmedaillons* im Parmaschinkenmantel  
auf weißer Balsamicosauce mit Jungzwiebeln und süß-sauren Linsen  
als Zwischengang 25,00                      als Hauptgang 34,00

*Filet vom Steinbeisser* auf Rote Bete-Kartoffelpüree  
mit Erbsenschoten und Meerrettichschaum  
als Zwischengang 24,00                      als Hauptgang 32,00

## Fleisch

*Wiener Schnitzel* vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Feldsalat 29,00

Geschmorte Bäckchen und rosa Filet vom *Duroc-Schwein*  
auf Meaux-Senssauce mit Petersilien-Kartoffelpüree  
und kleinem Gemüse 32,00

Rosa gebratene *Barbarie-Entenbrust* auf Beerenglace  
mit Honig-Sesam-Möhren und Kartoffelstrudel 32,00

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

## Dessert

*Schoko-Crème Brûlée* 9,50  
und mit Beerenparfait und kaltgerührter Beerengrütze 14,00

*Pflaumen-Ingwer-Sorbet* in der Schokohippe 8,50

Österreichische *Topfenknödel* in Mohn-Butterbrösel auf Marillentröster  
1 Knödel 9,00                      2 Knödel 12,00