

Vorspeise

Saisonale Blattsalate mit Sprossen und Croutons 10,00

und mit gebratenen Pilzen in Balsamicodressing 14,00

und mit gebratenen Garnelen in Orangen-Chili-Vinaigrette 17,00

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 Croutons 8,50

und mit Bresaola-Crostini 9,50

Rinderconsommé

mit Frittaten oder Grießnockerl und Gemüsewürfel 8,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce

mit Marktgemüse und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 16,00

als Hauptgang 24,00

Fisch

Filet vom *Zander* auf Rote Bete-Kartoffelpüree

mit Erbsenschoten und Meerrettichschaum

als Zwischengang 24,00

als Hauptgang 32,00

Fleisch

½ Gebratene *Barbarie-Ente*

- in zwei Gängen serviert — mit Preiselbeeren,
kleinem Gemüse und Kürbis-Süßkartoffelpüree 35,00

Rinderfilet in der Petersilienkruste

auf Schalotten-Balsamicsauce mit Blattspinat,
Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 36,00

Rosa Rücken und Nüßchen vom heimischen *Damhirsch*

in der Walnusskruste auf Portweinsauce
mit Selleriepüree und Pilzcrêpe 38,00

Auf Vorbestellung (2-3 Tage) für 4 Personen:

Ofenfrische Ganze *Gans* — in zwei Gängen serviert —

mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklößen und Serviettenknödel 41,00 pro Person

Dessert

Tarte von der *Manjari-Schokolade*

mit Cranberries als Eis, Gel und Confit 14,00

Marzipanhippe mit

Birnen-Kardamon-Sorbet oder Zwetschgen-Ingwer-Sorbet 9,00

Österreichische *Topfenknödel* in Butterbrösel

auf Zwetschkenröster mit Walnusskrokant

1 Knödel 9,00

2 Knödel 12,00

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