

Vorspeise

Saisonale Blattsalate in Honig-Kräuter-Vinaigrette

mit Sprossen und Croutons 10,00

und mit gebratenen Pilzen 14,00

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

Rindercarpaccio mit Pesto, Limonencreme,
lauwarmen Pilzsalat und Parmesancracker 16,00

Suppe

Kürbis-Ingwercremesuppe

mit Croutons und gerösteten Pinienkernen 7,50

und mit gebratener Garnele 9,50

Rinderconsommé

mit Frittaten oder Grießnockerl und Gemüsewürfel 8,50

Eintopf vom Holtenser Kamerun-Lamm

mit Wirsing, weißen Bohnen und Zaatar-Gewürz

klein 8,00 groß 14,00

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 Zander 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

Rosa Rücken vom Holtenser *Kamerun-Lamm* in der Rosmarinkruste
und Geschmortes von der Keule mit Herbstgemüse und Pilzpolenta 32,00

Rosa gebratene *Barbarie-Entenbrust* auf Beerenglace
mit kleinem Gemüse und Ingwer-Kürbis-Süßkartoffelpüree 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

Ofenfrische *Birnentarte* mit Marzipan,
Vanille-Birnenmus und Birnen-Kardamon-Sorbet 14,00

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

Käsevariation mit Birne, Walnüssen und rotem Feigensenf 12,00