

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

Fisch

Filet vom *Zander* auf Rote Bete-Kartoffelpüree

mit Erbsenschoten und Meerrettichschaum

als Zwischengang 24,00

als Hauptgang 32,00

Fleisch

Ragout vom *Damhirsch*
mit Preiselbeeren, Pilzen, Rotkohl und Schupfnudeln 28,00

½ Gebratene *Barbarie-Ente*
- in zwei Gängen serviert — mit Preiselbeeren,
kleinem Gemüse und Kürbis-Süßkartoffelpüree 34,00

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

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 Zwetschgenröster 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.