

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Argentinische Rotgarnele

Gebratene Argentinische Rotgarnele mit cremigen Schwarzwurzeln,
gebackener Räucherblunze & Kräutern

€ 14,90

Ⓐ/Ⓑ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓞ

oder

Strohschweinbackerl

Geschmurgelte Strohschweinbackerl mit Pastinake, grünem Apfel & Kren

€ 14,90

Ⓐ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓞ

oder

Rote Rübe

Carpaccio von der roten Rübe mit Spinatcreme, Büffelmozzarella & Pinienkernen

€ 14,90

Ⓐ/Ⓔ/Ⓒ/Ⓜ/ⓗ

Suppen:

Pikante Karottensuppe

Pikante Karottensuppe mit gebackener Kokospraline & Kerbel

€ 6,60

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

Selleriecremesuppe

Geräucherte Selleriecremesuppe mit Schnittlauchrahm

€ 6,60

Ⓐ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Wildhase

Zweierlei vom Wildhasen (Ragout & Filet) mit cremigen Kohl,
Wurzelgemüse & knusprigen Polenta

€ 24,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ

oder

Heilbutt

Filet vom schwarzen Heilbutt mit Fregola Sarda, Kräuterseitlingen,
Zucchini & Lauch

€ 24,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/ⓓ

oder

Beiriedschnitte

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Süßkartoffeln, Speckfisolten & Rosmarinbutter

€ 24,90

Ⓐ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/ⓓ

Dessert:

Gekochter Mohnstrudel

In Gewürzmilch gekochter Mohnstrudel mit Zwetschke & Vanilleeis

€ 10,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/ⓓ

oder

Geeiste Zimtschnecke

Geeiste Zimtschnecke mit eingelegten Marillen, Nüssen & Rosinen

€ 10,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 48,00

4 Gang Menü € 54,00