

## 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, Speckfisolien & 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