

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Roastbeef

Roastbeef vom Almochsen mit Remouladenschaum, Gemüsekompott & Gewürzgurkerl

€ 14,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓜ

oder

Französischer Ziegenkäse

Gebackener Französischer Ziegenkäse mit lauwarmen Wildfeigenragout & Rosmarinhippe

€ 14,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪

oder

Bachforelle

Hausgeräucherte Bachforelle mit Balsamico-Rüben, Oberskren & knusprigen Blaumohn

€ 14,50

Ⓐ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓒ/⓪

Suppen:

Altwiener Erdäpfelsuppe

Altwiener Erdäpfelsuppe mit Speck & Majoran

€ 6,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓕ

oder

Kürbis-Currysuppe

Kürbis-Currysuppe mit gebackenen Kürbiskernplunder

€ 6,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓒ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Rindsroulade

Rindsroulade vom Bergweiderind mit Ofenkürbis, Oliven, Zitronen
& knusprigen Kürbiskernbällchen

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓜ

oder

„Island“ Lachs

Gebratener „Island“ Lachs mit Sepia-Tagliatelle, Blattspinat
& fruchtiger Apfel-Currysauce

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓓ

oder

Kleeschwein

Mit Dörrzwetschken gefülltes Filet vom „BIO Kleeschwein“, dazu Brokkoli,
gebackene Erdäpfel-Brandteigringe & Räucherspecksauce

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓜ

Dessert:

Griebschmarren

Griebschmarren „frisch aus dem Rohr“ mit Bratapfelragout & Malaga-Eis

€ 10,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

Gugelhupf

Glacierter Maronicreme-Gugelhupf mit Mandarinsauce & Gewürzmürbteig

€ 10,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 45,00

4 Gang Menü € 51,00