

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Roastbeef

Roastbeef vom Almoachsen mit Remouladenschaum,
Gemüsekompott & knusprigen Kapern

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ/⓪

oder

Speckzwetschke

An der Zimtstange gegrillte Speckzwetschke mit Schafkäse,
Rotkrautsalat & kandierter Ingwernuss

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ/⓪

oder

Island Lachs

Gebeizter Island Lachs mit Kartoffelpuffer,
Apfel-Selleriesalat & Rosa Pfefferbeeren

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ/⓪

Suppen:

Altwiener Erdäpfelsuppe

Altwiener Erdäpfelsuppe mit Speck & Majoran

€ 6,90

Ⓐ/Ⓔ/Ⓛ/⓪

oder

Topinamburcremesuppe

Topinamburcremesuppe mit gebackener Dattelpraline

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Barbarie Entenbrust

Glacierte Barbarie Entenbrust mit cremigen Wirsing,
Blaumohnnudeln & Rotweinkirschen

€ 24,90

Ⓐ/⓪/Ⓛ/ⓒ/ⓖ

oder

Wildhase

Gefülltes & gerolltes Wildhasenrückenfilet (mit Marillen & Speck) mit gebackenen
Rosmarin-Bällchen, Rotkraut & Pfefferrahmsauce

€ 24,90

Ⓐ/⓪/Ⓛ/ⓒ/ⓖ

oder

Seesaibling (Gut Dornau)

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Butter-Tagliatelle,
Brokkoli, Mandeln & Räucherfischsauce

€ 24,90

Ⓐ/ⓖ/⓪/Ⓛ/ⓓ/ⓒ

Dessert:

Nougat-Zimtapfel

Geeister Nougat-Zimtapfel mit cremigen Punschschaum

€ 10,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/⓪

oder

Lebkuchenauflauf

Warmer Lebkuchenauflauf mit Mandarinsauce & Vanilleeis

€ 10,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/⓪

3 Gang Menü € 47,00

4 Gang Menü € 54,00