



Baguette und Apfel-Zwiebelschmalz servieren wir immer vorweg ...

Vorspeisen

Rahmsuppe vom Hokaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen

7,90 €

kleiner Flammkuchen
mit Sauerrahm/ Ziegenkäse/ Birne & Traubengelée

9,90 €

kleines Wildsauerfleisch/ Preiselbeermeerrettich/ Waldorfsalat & Chicorée

12,90 €

Hauptgerichte

gebratenes Zanderfilet/ Kräuterbutter
Rote-Bete-Gemüse & Kartoffelpüree

28,90 €

Lammfilet rosa gebraten
Kräuterbutter
grüne Bohnen & Kartoffelrösti

30,90 €

Hirschkeulenbraten mit Rotweinsauce
Preiselbeerbirne
Apfel-Rotkohl & Kartoffelpüree

28,90 €





Als Fleischloses Hauptgericht empfehlen wir

Kürbisfalafel mit Pfannengemüse/ Parmesan
Kartoffelpüree

19,90 €

Dessert

Überraschungsdessert mit 3 kleinen Süßspeisen (alkoholfrei)

7,90 €

Surprise with 3 small sweets

warme Rumtopf- Früchte & Walnußeis

7,90 €

Sorbet mit Prosecco

6,90 €

... flüssiges Dessert

doppelter Espresso/ 1 Schokoladentrüffel
& 2cl Grappa Limousin von der Distillerie Francoli/ Piemont

Double espresso/ 1 chocolate truffle

& 2cl Grappa Limousin from the Francoli Distillery/ Piedmont

9,40 €



 Herbst 



MENÜ

Baguette & hausgemachtes Schmalz

Rahmsuppe von Waldpilzen

Schweinefiletmedallions
mit Kräuterkruste
Calvadossauce
Pfannengemüse & Rösti

Überraschungsdessert
mit 3 kleinen Süßspeisen

im Menü 38,00 €

... auch einzeln zu bestellen

