

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Wasser & Limette

0,2ltr 5,50€

Aperol Spritz*

Aperol, Prosecco, Wasser & Orange

0,2ltr 5,50€

Campari Orange*

Campari, Orangensaft

0,2ltr 5,50€

Glas Prosecco

0,1ltr 3,40€

Offene Weine

2015er Lugana

Weingut Le Morette, Italien

0,2ltr 5,50€

2016er Soave

Weingut Latium

0,2ltr 4,90€

2016er Sauvignon Blance

Weingut La Motte, Südafrika

0,2ltr 5,20€

2014er Barbera DÀsti

Weingut Bersano, Costalunga

0,2ltr 5,90€

2016 Merlot

Leopard´s Leap, Südafrika

0,2ltr 5,50€

Abendmenü

Vitello Tonnato

Essigzwiebel / knusprige Kaper

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb Weingut Kallfels 0,2ltr

Blumenkohl-Vanillesüppchen

Knuspriger Speck

Trüffelpasta

Schwarzer Trüffel / Parmesan

2014er Weißburgunder Vier Jahreszeiten|0,1tr

Rosa gebratene Entenbrust

Blaukraut/Kartoffelcreme

2005er Pignolo Vinai dell`Asbate 0,2ltr

Crêpes Suzette

Mascarpone/Vanilleeis

2008er Trockenbeeren Auslese Weingut Blauensteiner 0,1ltr

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Feigensenf / Trauben / Steinofenbrot

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

40 €

4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

46 €

5 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

52 €

6 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert, Käse)

58 €

Mit Weinbegleitung pro Person plus 42,--Euro

Vorspeisen

***Karamellisierter Ziegenfrischkäse/Zupfsalat/
Kirschtomate/Balsamico***

Vorspeise 8 € Hauptgang 12 €

***Hallnberger Vorspeisensalat/gebratene
Pilzvielfalt/Gurke/Kirschtomate/Croutons***

Vorspeise 7 € Hauptgang 12 €

Suppe

***Kraftbrühe vom bayrischem Rind/Speckknödel/
Kräuter
6 €***

Vegetarisch

Tagliarini/frischer schwarzer Trüffel/Parmesan

Vorspeise 13€ Hauptgang 16€

Hauptgerichte

***Lachs/Bergkäse-Speckpasta/geschmolzener
Kopfsalat/Champagnerschaum***

21 €

***Wiener Schnitzel vom Kalb/Kartoffel-Gurkensalat/
Preiselbeeren/Zitrone***

19 €

***Schweinefilet im Speck/hausgemachte Spätzle/
gebratene Waldpilze/Rahmsoße***

19 €

***Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind
Kartoffelcreme/2erlei Zwiebel***

27€

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen/Früchte/Vanilleeis

8€

Auswahl an Rohmilchkäsen/Feigensenf/Steinofenbrot

9 €

Saisonkarte

***Blumenkohl-Vanillesüppchen
knuspriger Speck
7€***

Hauptgänge

***Ragout vom Hirsch
Egerlinge/Blaukraut/Preiselbeer/Spätzle
20€***

***Rosa gebratenes Lamm
geräucherter Rosenkohl/Gnocchis
26€***

***60 Tage Dry Aged Entrecote
gegrillte Paprika/Guacamole/Süßkartoffelpommes
29€***

***Rinderfilet/breite Bohnen/
Kartoffelvariation
30€***

...mit gebratener Gänsestopfleber 38€

Dessert

***Crêpes Suzette
Mascarpone/Vanilleeis
8€***

Exzellente Essensbegleiter

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb

Weingut Kallfels | Mosel

0,75 22,00 €

2016er Weißburgunder

Weingut Vier Jahreszeiten | Pfalz

0,75 26,00€

2009er Sancerre

Grand Vin Des Caillottes | Bernard Reverdy

0,75 36,00€

2014er Lugana Benedictus

Le Morette

0,75 29,00€

2010er Moulis-en Medoc AC

Château Poujeaux

0,75 58,00€

2011er Campofiorin IGT

Masi

0,75 31,00€

2010er Gran Coronas, Carbanet Sauvignon DOC

Weingut Torres/ Spanien

0,75 28,00 €

2011er Pinot Noir

Weingut Schubert/ Neuseeland

0,75 46,00€

2005er Pignolo

Vinai dell`Asbate/ Friaul

0,75 32,00