



Weinempfehlung des Monats

2022 er Dalis Bianco	Endrizzi	0,2 - 7,80 €	0,75 - 27 €
2022 er Sauvignon Blanc	Pfaffmann	0,2 - 7,90 €	0,75 - 27,50 €
2021 er Primitivo	Ottenuta Appassimento	0,2 - 8,80 €	0,75 - 30 €
2022 er Chiaretto di Bardolino Lugana	Le Morette	0,2 - 7,80 €	0,75 - 27 €

Vorspeise

Mozzarella/Kürbis

Olivenöl/Salatbukett/Kräuter

11€

Dreierlei Lachs

Honigsenssauce/Salat/ Avocado

17€

Rote Bete

Ziegenfrischkäse karamellisiert/Kräutersalat

13€



Suppen

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl/Kräuter

7€

Kräuterschaumsuppe

Croutons/Kräuter ...**8€**

Garnele/Croutons/Kräuter...**13€**

Pasta, Zwischengericht & Hauptgericht

Tagliarini-Pasta

Tomaten-Sugo/Basilikum/Parmesan (Vegetarisch)

Zwischengericht 9€.....Hauptgang12€

Schwarze Tagliarini-Pasta

Schwarze-Trüffel (Vegetarisch)

Zwischengericht 15€.....Hauptgang19€

Gegrillter Tintenfisch

Safranrisotto / Sepiaschaum

Zwischengericht 15€.....Hauptgang 23€



Hauptgänge

Traditionell

Filiertes Lachs

Bergkäsepasta/ Baby Spinat

22€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffelsalat/Preiselbeeren/Zitrone

21€

Cordon Bleu vom Landschwein

Kartoffel-Wedges/Zitrone/ Preiselbeeren

18€

Zwiebelrostbraten von der Lende

Kartoffelvariation/Gemüse/Zwiebeln/Jus

24€

Saison Spezialitäten

Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel

18€

Filet vom Saibling

Estragon Hollandaise/ Pastinaken Püree / Baby Karotten

28€

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



Baby Chicken (Stubenküken)

Kartoffelvariation/ Gemüse

28€

Rinderfilet Steak

Pfefferschaum /Rote Beete - Kartoffelpüree/Gemüse

32€

Kalbsrücken-Steak

Kürbispüree /Sauce/Gemüse

29€

Hirschrückensteak

Rotkohl/ Süßkartoffelpüree/ Sauce

25€

Dessert

Karamellierte Birne

Hausgemachtes Zimteis/ Beeren

12€

Frische Beeren mariniert

Mascarponecreme/ Weißes Schokomousse /Vanilleeis

12€

Auswahl an feinsten Käsesorten

Trauben/Brot

11€



MENÜ

Rote Bete Mousse

Karamellisierte Ziegenfrischkäse /Kräutersalat

* * *

Kräuterschaumsuppe

Croutons/Kräuter

* * *

Tagliarini-Pasta

Garnele/Tomate/Kräuter

* * *

Kalbsrücken-Steak

Kürbispüree /Sauce/Gemüse

* * *

Karamellierte Birne

Zimteis / Beeren

3 Gang

Vorspeise/ Hauptgang /Dessert

47 €

4 Gang

Vorspeise/ Suppe/Hauptgang /Dessert

53 €

5 Gang

Vorspeise/ Suppe/Zwischengericht/Hauptgang /Dessert

68 €



Aperitiv

Hugo 7,50 €
Prosecco Valdo 0,1 l 7,50 €

Aperol Spritz* 7,50 €
Lillet Wild Berry 7,50 €

Biere

Franziskaner Weißbier	0,5 l	4,60 €
Franziskaner dunkel	0,5 l	4,60 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Schweiger "Sport Weisse" leichtes Weizen	0,5 l	4,40 €
Becks Pils/Becks Pils alkoholfrei	0,3 l	3,90 €
Schweiger Helles	0,5 l	4,30 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Ruß	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,80 €
Tafelwasser	0,5 l	3,80 €
Flasche Adelholzener still oder classic	0,5 l	4,90 €
Flasche Adelholzener still oder classic	0,75 l	6,90 €
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Orange, Rhabarber, Maracuja)	0,4 l	4,40 €
Spezi*	0,4 l	4,40 €
Afri Cola, Afri Cola zero*	0,3 l	3,80 €
Bluna Orangenlimonade	0,3 l	3,50 €
Bluna Zitronenlimonade	0,3 l	3,50 €
Säfte (Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)	0,3 l	3,60 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	3,20 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €
Milchkaffee	4,40 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Heiße Schokolade	4,40 €
Glas Tee	3,80 €

*mit Farbstoff