

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

MIT KRÄUTERFLÄDLE, MAULTÄSCHLE UND BRÄTKNÖDEL

€ 7.10



MARONEN-KOKOSMILCH-SUPPE

MIT KRÄUTERCROUTONS

€ 7.50

BORSCHTSCH – ROTE BETE SUPPE

MIT SAUERRAHM, GEMÜSE UND FLEISCHEINLAGE

€ 7.80

VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTE UND SALATE



ROHKOST- UND BLATTSALATE MIT KRESSE

€ 7.20

GEMISCHTER SALATELLER MIT

- WÜRZIGEN PUTENBRUSTSTREIFEN

KLEIN € 11.00

€ 13.40

- SAFTIGEN GARNELEN

KLEIN € 14.30

€ 17.20

- MIT GEBRATENEN PILZEN

KLEIN € 12.80

€ 15.30

TERRINE VOM REH IM SCHINKENMANTEL

MIT KONFIERTEN ZWIEBELN UND BABYLEAF SALAT

€ 13.50



RAVIOLONI MIT RICOTTA UND JUNGER BLATTSPINAT

MIT IN OLIVENÖL GEBRATENEN PILZEN

€ 12.00

GERÄUCHERTES TATAR VOM ARKTISCHEN SAIBLING

MIT SAIBLINGSKAVIAR UND AVOCADO-CREME FRAICHE-EIS

€ 13.90

DUETT VOM MAKRELENFILET UND ROTER GARNELE

AUF EINEM SAFRAN – BLUMENKOHL – PÜREE

€ 12.90

KÜCHENCHEF – 5 GANG - MENÜ € 45

ALS 4 GANG OHNE VORSPEISE € 39

GERÄUCHERTES TATAR VOM ARKTISCHEN SAIBLING
MIT SAIBLINGKAVIAR, AVOCADO-CREME FRAICHE-EIS

MARONEN-KOKOSMILCH-SUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS

ERFRISCHENDES MANDARINENSORBET

ROSA GEBRATENE FRANZÖSISCHE ENTENBRUST,
MIT ROSENKOHLRAGOUT, THYMIAN-HONIG-SAUCE UND
GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE

ODER MIT RINDERFILET – AUFPREIS + 6 EURO

ZWETSCHGENKNÖDEL MIT ZIMT/ZUCKER,
NUSSBUTTER UND VANILLEEIS

IMMER GERNE GEGESSEN

	PILZ RISOTTO MIT PARMESAN UND BEILAGENSALAT	€	17.90
	MEINLS HAUSNUDELN MIT ROTEN GARNELEN, TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN	€	19.00
	GESCHMORTE PAPRIKA - VEGAN MIT QUINOA UND GEBRATENEN PILZEN AN MANDELBECHAMEL	€	19.50
	PANIERTES REHSCHNITZEL MIT ROTKRAUT, BRATKARTOFFELN UND WILDPREISELBEEREN	€	24.50
	ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUF ROSENKOHLRAGOUT, MIT THYMIAN-HONIG-SAUCE UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE	€	23.50
	ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE, GEMÜSE UND SPINAT-SPÄTZLE	€	29.50
	HIRSCHEDELGULASCH MIT IN ROTWEIN GESCHMORTEN BIRNEN, PREISELBEEREN UND HASELNUSS-SPÄTZLE	€	22.50
	KONFIERTE GÄNSEKEULE MIT WÜRZIGEM BLAUKRAUT, SERVIETTENKNÖDELN UND RAHMMARONEN	€	22.20
	RINDERFILET 200G - ZART GEBRATEN AN GEBRATENEN PILZEN MIT AROMEN VOM CHILI-TOMATEN-ÖL DAZU GRILLGEMÜSE	€	29.50

REGIONALE SPEISEN



SPINAT-SPÄTZLE

MIT POCHIERTEM EI, SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL UND SALAT € 15.80

DREI HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT

ZWIEBELN UND KÄSE ÜBERBACKEN DAZU EIN BUNTER SALAT € 15.20

WIENER SCHNITZEL VOM DEUTSCHEN KALB

MIT BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN € 23.80

ZWIEBELROSTBRATEN

MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN, GEMÜSEBOUQUET
UND KÄSESPÄTZLE € 25.80

ALMOCHSE AUS ÖSTERREICH

DAS BESONDERS SCHÖN MARMORIERTES OCHSENFLEISCH AUS ÖSTERREICH IST EIN FLEISCH DER EXTRAKLASSE. DIE ARTGERECHTE HALTUNG ZEICHNET SICH IM SOMMER DURCH DIE ALM-WEIDEWIESEN MIT HOCHWERTIGEN ALMGRÄSERN UND KRÄUTER AUS. IM WINTER STEHEN DIE OCHSEN IN GROßEN FREILAUF- STÄLLEN, WO AUSSCHLIEßLICH GETREIDESCHROT UND HEU OHNE GENTECHNIK GEFÜTTERT WIRD. DAS LANGSAME WACHSTUM DER TIERE (CA. 26 MONATE) TRÄGT ZUSÄTZLICH ZUR PERFEKTEN REIFUNG BEI UND BRINGT EINEN PRIMA GESCHMACK.

RÜCKENSTEAK VOM ALMOCHSEN 300G MIT FETTRAND

MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, BUNTEM GEMÜSE
UND KROSSEN BRATKARTOFFELN € 29.00

SAUERBRATEN VOM ALMOCHSEN

MIT ROSENKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL € 22.50

RIB EYE ALMOCHSEN STEAK 300G - GEBRATEN

MIT KASTANIEN-GNOCCHI UND KRÄUTERBUTTER € 27.90

FISCHE HEIMISCH & EXOTISCH

GEBRATENE MAKRELENFILETS

MIT OLIVEN TAPENADE UND BRATKARTOFFELN € 23.50

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN,

MIT SAUERKRAUTPÜREE UND SAFRAN-NUDELN € 23.50

DUETT VON MAKRELE UND ZANDER

MIT GARNELE UND EINEM ROTE BETE – RISOTTO € 26.00

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Zusatzstoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Fragen Sie nach unserer Allergenen Karte.