



### Suppe & Salate

Kürbis-Ingwer-Kokossuppe geröstete Kürbiskerne, steirisches Kernöl, Apfelwürfel	8,5
<b>Kleiner Beilagensalat</b>	5,9
<b>Marktfrische Blattsalate</b>	
Balsamico-Senf-Honigdressing, Croutons	10,9
<b>Feldsalat mit Sherry Vinaigrette mariniert</b> und geräucherten Entenbrustscheiben	14,9

### Vorspeisen kalt & warm

<b>Französische Felsenaustern</b> Kresse Brot, Schalotten Vinaigrette	Stück	4,50
<b>Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert</b> Süß-sauer eingekochter Kürbis, karamellisierte Walnuss		14,9
<b>Räucheraal</b> Kleines Rührei, Tessiner Nussbrot		20,9

<b>Pastete von der Ente</b> Cumberlandsauce, Orangenfilets		16
---	--	----

<b>Foie Gras</b> Terrine von der Gänseleber, gedünstete Apfelspalten, Brioche		25
--	--	----

<b>Hausgebeizter Label Rouge Lachs</b> Meerrettichsahne, Reibeküchlein		20
---	--	----

**Liebe Gäste als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC-Karte!**



### Hauptgerichte Vegetarisch / Fisch / Fleisch

<b>Kürbis Ravioli &amp; eingelegter Kürbis</b> Parmesancremesauce,	kleine Portion	14,9
<b>Feine Pasta in weißer Trüffelsauce</b> und frisch gehobelter Perigord Trüffel	kleine Portion	18,9
<b>Feine Pasta in weißer Trüffelsauce</b> und frisch gehobelter weißer Albaträffel	kleine Portion	30,9
<b>Home made Frühlingsrolle, Garnele im KartoffelmanTEL &amp; Yakitori Spieß</b> eingekochter Ingwer, Wakamesalat, Daikonrettich, Wasabi, Sweet-Chili-Sauce	kleine Portion	19,9
	Hauptgericht	26,9
<b>Zanderfilet mit Kartoffelkruste gebraten</b> Blattspinat, roter Reis, Safransauce	kleine Portion	18,9
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	kleine Portion	23
		35
<b>Rostbratwürstchen vom heimischen Metzger</b> Sauerkraut, Kartoffelpüree, Jus, Senf		19,9
<b>Chateau Briand ( 2 Personen ) Zubereitung ca 30 Min</b> Sauce Bearnaise, Gartengemüse. Gebackene Kartoffelkrapfen	pro Person	47
<b>Dessert's und Käse führen wir in einer separaten Karte auf</b>		