



Suppe & Salate

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

Vorspeisen kalt & warm

Französische Felsenaustern Kresse Brot, Schalotten Vinaigrette	Stück	4,50
Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert Süß-sauer eingelegter Kürbis, karamellierte Walnuss		14,9
Räucheraal Kleines Rührei, Tessiner Nussbrot		20,9
Pastete von der Ente Cumberlandsauce, Orangenfilets		16
Fois Gras Terrine von der Gänseleber, gedünstete Apfelspalten, Brioche		25
Hausgebeizter Label Rouge Lachs Meerrettichsahne, Reibeküchlein		20

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



Hauptgerichte Vegetarisch / Fisch / Fleisch

Kürbis Ravioli & eingelegter Kürbis Parmesancremesauce,	kleine Portion	14,9 22,9
Feine Pasta in weißer Trüffelsauce und frisch gehobelter Perigord Trüffel	kleine Portion	18,9 30,9
Feine Pasta in weißer Trüffelsauce und frisch gehobelter weißer Albatrüffel	kleine Portion	30 60
Home made Frühlingsrolle, Garnele im Kartoffelmantel & Yakitori Spieß eingelegter Ingwer, Wakamesalat, Daikonrettich, Wasabi, Sweet-Chili-Sauce	kleine Portion Hauptgericht	19,9 26,9
Zanderfilet mit Kartoffelkruste gebraten Blattspinat, roter Reis, Safransauce	kleine Portion	18,9 26,9
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	kleine Portion	23 35
Rostbratwürstchen vom heimischen Metzger Sauerkraut, Kartoffelpüree, Jus, Senf		19,9
Chateau Briand (2 Personen) Zubereitung ca 30 Min Sauce Bearnaise, Gartengemüse. Gebackene Kartoffelkrapfen	pro Person	47

Dessert` s und Käse führen wir in einer separaten Karte auf