

GEBACKENE BLUTWURST BIO SCHWEIN

auf Senfsauce und Apfel-Rosmarinpüree

€ 10

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 10

GEBEIZTER SEESAIBLING

mit eingelegter roter Rübe und Sauerrahm-Krengel

€ 10

TIROLER GARNELEN 3 STÜCK

gebraten, auf Erbsen-Minze Sauce mit gepufftem Wildreis und Krustentierbisque

€ 11

AUSTERNPILZE VEGAN

knusprig gebacken auf Soja-Remoulade und Schnittlauch

€ 8

KNUSPRIGE KÜRBISSTANGERL

mit BIO Hokkaido-Kürbis und Orangen-Karottenchutney

€ 10

GUGUMUCKS SCHNECKEN

mit Parmesan-Kräuterbutter und Baguette

€ 13



UNSERE SUPPEN – NATÜRLICH UND WOHLTUEND

GETRÜFFELTE PARMESANSCHAUMSUPPE

mit gebratenen Sellerietascherln

€ 10

„ECHTE“ RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 7

PIKANTE KÜRBISCREMESUPPE

mit leicht zitroniger Note und confierter Alpengarnele

€ 9

HAUPTSPEISEN

RINDSROULADE

BIO BERGWEIDERIND

gefüllt mit Karotten, Gurkerl und Speck, dazu Bandnudeln

€ 19

WIENER UR-SCHNITZEL

BIO KALB

in Butterschmalz herausgebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Kernöl

€ 26



GESCHMORTE LAMMSTELZE

DONAULAND LAMM, BIO

auf cremiger Parmesan-Polenta, Speckfisolien und Mandel-Crumble

€ 25

ENTENBRUST

BIO ENTE

rosa gebraten, auf Rotkraut, Grießknödel im Haselnussmantel, Topinamburpüree und Jus

€ 29

SEEFORRELE

pochiert, auf cremigem Venere-Reis, Wurzelgemüse und Safran-Veloute

€ 26



VEGETARISCH

ERDÄPFELROULADE

gefüllt mit getrüffelnder Pilzcreme, auf geräuchertem Spitzpaprikajus und Thymianschaum

€ 15

ZIEGENKÄSE-KNÖDELN

in Spinat-Kräutercreme, Schmortomaten und Tomatenschaum

€ 18

UNSERE SALATE – FRISCH UND VITAL

WINTERSALAT

BIO Salat mit Granatapfelkernen, Feigen, Himbeeren, eingelegter roter Rube und

karamellisierten Walnüssen

Mit Feigen-Himbeerdressing

€ 12

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse

€ 14

GEDECK pro Person, mit frischem Brot und Tagesaufstrich

€ 3



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit selbstgemachtem Bratapfelmus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 15

MOHN-NOUGATKNÖDEL

auf Zwetschken-Zimtragout und Bourbon-Vanillesauce

€ 10

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

mit flüssigem Kern, Waldheidelbeerenragout und Vanilleeis

€ 10

KÄSEPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

verschiedene Käsesorten mit Traubengelee, Feigensenf und Brot

€ 16

