

SCHMANKERL / VORSPEISEN

ENTENLEBER-PATÉ

Sellerie-Apfel-Chutney / Sherry / Brot

€ 12

GUGUMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 18

JAKOBSMUSCHEL

mit Kräuterbutter gratiniert, in der Schale

€ 7 / Stk

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Senfgurken und Sonnenblumenkernen

€ 14

KARFIOL

mit Petersilie, Kirschtomate, Kürbiskern, Brösel und Jus

€ 16

GETRÜFFELTES GEBACKENES EI

mit Erdäpflespuma, Erbsencreme und Erbsenkresse

€ 16

SUPPEN

WEIZENGRASSUPPE

mit Haferpergament und Zitronengel

€ 9



H AUPTSPEISEN

WIENER UR-SCHNITZEL

Bio-Kalb, in Butterschmalz herausgebacken

€ 30

Dazu empfehlen wir:

Erdäpfel-Vogerl-Salat, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl € 6

Petersilerdäpfel € 5

Portion Preiselbeeren € 2

KALBS-TOPFENKNÖDEL

Bio-Kalb, auf Kochsalat, mit Sto und Estragon

€ 24

STÖR

sous vide gegart, auf weißem Tomatensud, mit Tomatentatar,
gepickelten Tomaten, Lardo und Stör Kaviar

€ 36



GEFÜLLTER SPITZPAPRIKA

mit Rollgerste, Kohlrabicreme und Brunnenkresse

€ 24

WILDSCHWEIN IM WALD

Wildschweinpraline / Topfenstrudel / Waldbeeren / Wildkräuter

€ 38



SPECHT-SALAT

cremiger Knollensellerie mit fermentiertem Apfel, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-Vinaigrette, Stangensellerie und Schnittlauch

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4

gebratenen Tiroler Garnelen € 6

ROMANA-SALAT

mit Österkron, Haselnuss und Hausbrot mit Affilla-Kresse

€ 14

GEDECK pro Person, mit frischem Bio-Brot und 2 Aufstrichen

€ 5



NACHSPEISEN

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

mit flüssigem Kern, Schokoladenerde, Schokoladeneispuma und
hausgemachtes Lavendeleis

€ 15

BRIOCHE, HAUSGEMACHT

mit fermentierter Marille, Mascarponecreme, und
hausgemachtem Nussbutter-Marilleneis

€ 13

KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 19

Zum Mitnehmen: unseren Schokobrownie gibt es gratis zum Kaffee, aber gerne auch zum
Mitnehmen für zu Hause € 4

