

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

VORSPEISEN

Gegrillte Calamari in Knoblauch-Zitronenbutter mit Kirschparadeisern und Rucola	16.80
Tatare vom Räucherlachs auf Wakamesalat, Prosciutto Chip und Blattsenf	16.90
Hausgemachte Spring Rolls auf Glasnudelsalat, Koriander und Erdnusssauce	15.20
Blutwurst-Törtchen auf eingelegten Marillen, Erdäpfelchips und Blattsenf	14.90
Schaffrischkäse mit Paradeiser-Marmelade, Feigen und Zuckererbsen	14.80
Burrata auf Wassermelonensalat mit Rucola und knusprigen Brotchips	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Kalte Zitronengras-Kokossuppe mit Gurke	7.20
Creemesuppe von der Petersilienwurzel mit Kürbiskernöl	7.20

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Gemüselasagne mit Paradeisersauce, Grana und Rucola	16.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gurken-Curry, Basmatireis und frischen Koriander	24.60
Geschmorte Lammschulter im Rotweinsaftl, mit mediterranem Gemüse und cremiger Polenta	22.40
Gegrillte Maishuhnbrust mit eingelegtem Kohlrabi, Kichererbsenbällchen und Paprikapesto	22.60
Surbraten vom Jungschweinsschopf mit Biersaftl auf lauwarmen Krautsalat mit Erdäpfelknödel	21.80
Gekochte Kalbszunge auf Selleriepüree mit Wurzelgemüse, Kürbiskernöl, Kren und Schnittlauch	21.20
Rosa gebratene Beiriedschnitte auf 2erlei von der Süßerdäpfel und wildem Brokkoli	28.90
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Hausgemachte Zitronentarte mit frischen Beeren	8.80
Flaumige Topfenknödel auf Himbeerragout	8.80
Geeistes Schokoladenparfait mit Orangensauce	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90