

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Schilchersturm	1/4 4.80

VORSPEISEN

Knusprige Blutwurstpraline auf Apfelchutney und mariniertem Chicoree	14.90
Berglinsensalat mit Roten Rüben, Schafskäse und karamellisierten Walnüssen	15.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeere	15.80
Büffelmozzarella auf geschmortem Paprika, Brotchips und Blattsenf	15.80
Gebackene Hühnerleber mit Erdäpfel-Blattsalat und Kürbiskernöl	14.90
Gegrillter Oktopus auf geräucherter Urkarottencreme und Rettichsalat	16.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kaspressknödel	6.90
Gulaschsuppe mit Majoran und Debreziner	7.20
Ganslsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	7.20

HAUPTSPESIEN

Gnocchi all'arrabbiata mit Rucola und Schafskäse	16.80
Gebratenes Seehechtfilet auf Kürbispüree und sautierten Spitzkraut	24.90
Gekochte Kalbszunge in Krensauce, Erdäpfel-Kürbispuffer und Kürbiskernöl	21.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Roten Rüben, Kichererbsen-Laibchen und Zitronenjoghurt	22.60
Confierter Gänsekeule mit Orangen-Rotkraut, Preiselbeerjus und Maroni-Semmelaufauf	28.90
Kurz gebratener Rostbraten mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel, Essiggurkerl und Braterdäpfel	27.20
Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree mit Rotweinsaftl und Röstzwiebel	19.90
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Malakoffnockerl auf Moccasauce	8.80
Flaumige Topfenknödel auf Sauerkirschenragout	8.80
Mousse von der dunklen Schokolade auf Orangensauce	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90