

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 Rucola	15.80
Gebackene Hühnerleber mit Erdäpfel-Blattsalat und Kürbiskernöl	14.90
Tatare von der Räucherforelle mit Wakamesalat und Blattsenf	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.90
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl	7.20
Karotten-Currysuppe mit Basilikumkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi all'arrabbiata mit Rucola und Pecorino	16.80
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	24.90
Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree mit Rotweinsaftl und Röstzwiebel	19.90
Gegrillte Maishuhnbrust auf Risoni mit Rucolapesto und sautierten Baby Spinat	22.60
Confierter Gänsekeule mit Orangen-Rotkraut, Preiselbeerjus und Maroni-Semmelauf	28.90
Kurz gebratener Rostbraten mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel, Essiggurkerl und Braterdäpfel	27.20
Gebratenes Jungschweinsfilet auf Kürbiscreme und sautierten Spitzkraut	22.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce	8.80
Flaumige Topfenknödel auf Sauerkirschenragout	8.80
Mousse von der dunklen Schokolade auf Himbeerröster	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90