

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren | 14.20 |
| Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsensauce, Parmesanchips und Rucola | 15.60 |
| Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf geschmortem Paprika und frittierten Kapern | 15.80 |
| Gebratener Ziegenkäse auf Roten Rübensalat mit Brotchips und Basilikumkresse | 15.80 |
| Hühnerleberpralinen im Kürbiskernmantel mit eingelegtem Kürbis und Baby Leaf | 14.90 |
| Gegrillter Oktopus auf Urkarottencreme, Rettich-Fisolen Salat und Chicorée | 16.80 |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel | 6.90 |
| Pastinakencremesuppe mit Gartenkresse | 7.20 |
| Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl | 7.20 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Gnocchi all'arrabiata mit Rucola und Schafskäse | 16.80 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rote Linsencurry, Pak Choi und Zitronenjoghurt | 24.90 |
| Selchfleischknödel auf Sauerkraut mit Speckchips und Majoransaftl | 19.20 |
| Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl, Champignons und Butterreis | 22.40 |
| Gebratenes Jungschweinsfilet auf Thymian-Risotto und geschmortem Hokkaidokürbis | 22.60 |
| Rosa gebratener Rehrücken aus Wolfsgraben mit Orangen-Rotkraut, Preiselbeerjus und Maroni-Semmelaufauf | 27.90 |
| Klassisches Cordon bleu vom Jungschwein mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Blattsalat | 21.20 |
| Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren | 24.90 |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Hausgemachtes Tiramisu auf Marillenragout | 8.80 |
| Karamell Creme Brûlée mit Himbeerröster | 8.80 |
| Dunkles Schokoladenmousse auf Orangensauce | 8.80 |
| Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben | 15.90 |