

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 Dijonsenfauce, 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
Cremesuppe 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