

## Die Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Honig	16,90 €
Mousse von Sellerie mit geräucherter Forelle und Ponzu	16,90 €
Marinierter Rindertafelspitz mit steierischem Kernöl, Schalottenvinaigrette und Sprossen	16,90 €
Marinierte Fjordforelle mit Wasabi und Agruvakaviar	18,90 €

## Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan mit Sherry, Büffelmozzarella dazu eingelegte Melone und Apfel	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	½ Portion 19,90 € groß 25,90 €
Filet vom Zander auf Feldsalatsauce mit Roter Bete und brauner Butter	29,90 €
Rosa gebratene Keule vom Reh mit gefülltem Champignon, hausgemachte Spätzle und Spitzkohl	36,90 €
gefüllte Wachtel mit Croutons Honigkarotte, Brokkoli und Pfeffersauce	32,90 €

## Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Joghurtmousse mit Passionsfrucht und Orangensorbet	9,80 €
Französische Käse-Variation mit Birne und Apfel	9,80 €

# *Menü*

*Tatar vom Rind  
mit Parmesan und Avrugakaviar^*

\*\*\*

*Filet vom Steinbutt  
mit Pfahlmuscheln, Curryschaum und Chiliöl*

\*\*\*

*Kalbsfilet und geschmorte Bäckchen  
mit Waldpilze, Spitzkohl und Kartoffelterriner*

\*\*\*

*Joghurtmousse  
mit Passionfrucht und Orangensorbet*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 109,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*