
Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ^{h, i, j}

Feigen / Walnüsse / Birne

19,--

Carpaccio vom Rind ^{c, g, h, i, j}

Pfeffercreme / Parmesanchips / Pinienkerne

21,--

Marinierter Lachs ^{a, d, g, h, j}

Rote Bete / Frankfurter grüne Sauce

19,50

Gebackene Garnele ^{a, i, j}

Artischockensalat / Parmesan / Tomate / Olive / Rucola

22,50

Pfifferling-Cremesüppchen ^{a, c, g, i}

Krokette vom Kikok-Hähnchen

12,50

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis ^{i, l}

Garnele

12,50

Gemischter Blattsalat / Pfifferlinge ^{a, h, i, j}

Kirschtomaten / Croutons / Pinienkerne

15,--

Hauptgänge

Wilder Zander ^{a, d, g, i}

Pfifferlinge / Brokkoli / Risotto
33,--

Dorade Royal ^{a, c, d, g, i}

Artischocken / Kirschtomaten / mildes Kartoffel-Knoblauchpüree
31,--

Boeuf Bourguignon ^{a, c, g, i, l}

Wurzelgemüse / Kartoffelklöße
26,--

Zweierlei vom Lamm

Geschmorte Schulter / rosa gebratenes Filet ^{a, g, i, j, l}

Artischocken / Kirschtomaten / mildes Kartoffel-Knoblauchpüree
30,--

Wiener Schnitzel ^{a, c, i}

Bratkartoffel / Blattsalat
28,--

Rumpsteak ^{g, i, l}

Pfifferling-Bohnenragout / Rosmarinkartoffel / Kräuterbutter /
Pfeffersauce
32,--

Kalbsbäckchen ^{a, g, i, l}

Bohnen / Kartoffelpüree / Kalbsjus
33,--

Sauerbraten vom Nitztaler Rehbock ^{a, c, g, i}

Rahmwirsing / Pfifferlinge / Kartoffelklöße
28,--

Vegetarisch

Semmelschnitte ^{a, c, g}

Pfifferlinge a la Creme / Wilder Brokkoli
24,--

Dessert

Gebrannte Vanillecreme ^{a, c, g}

Aprikosen / Kürbiskerneis

12,--

Zweierlei Sorbet ^{a, h}

Exotische Früchte

10,50

Unsere Topfcreme im Glas ^{a, c, g}

Crumble / Zwetschgen / Mohn-Eis

11,--

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

a). Glutenthaltiges Getreide, b). Krebstiere, c). Eier, d). Fisch, e). Erdnüsse, f). Sojabohnen,
g). Milch, h). Schalenfrüchte, i). Sellerie, j). Senf, k). Sesamsamen, l). Schwefeldioxid & Sulfite,
m). Lupine, n). Weichtiere

Aperitif Empfehlung

Martini Fiero Tonic

0,15l 7,--

Menüempfehlung

Gebackene Garnele ^{a, i, j}

Artischockensalat / Parmesan / Tomate / Olive / Rucola
(a la carte 22,50)

Oder

Pfifferling-Cremesüppchen ^{a, c, g, i}

Krokette vom Kikok-Hähnchen

(a la carte 12,50)

Filet vom Rind ^{g, i}

Pfifferling-Bohnenragout / Rosmarinkartoffel / Pfefferjus
(a la carte 37,--)

Oder

Wilder Zander ^{a, d, g, i}

Pfifferlinge / Brokkoli / Risotto

(a la carte 33,--)

Unsere Topfencreme im Glas ^{a, c, g}

Crumble / Zwetschgen / Mohnis

(a la carte 11,--)

54,--

Bei Speisen, die wir auf zwei Teller anrichten, berechnen wir 2.- € Aufpreis