

Vorspeisen

Tatar vom Kalb
mit Senfpapier, Schalottenmarmelade, Limettencrème
und Focaccia
€ 23,50

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Belugalinsen, Zitronengrasschaum und Pancetta-Pulpo Wan Tan
€ 22,50

Variation vom Muskatkürbis
mit Ziegenfrischkäse und Rapunzel
(Crème Brûlée, eingelegt, gegrillt)
€ 18,50

Salate

Bunte Herbstsalate
mit gekochtem Ei, Balsamico-Vinaigrette
gerösteten Kernen, Mandeloliven und mariniertem Gemüse
€ 12,50

Caesar's Salad
Römersalat mit Knoblauch - Croûtons
und gehobeltem Grana Padano
€ 14,50

mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern
€ 9,50

mit gegrillten Garnelen (4 Stück), mariniert mit Limetten Öl
€ 19,50

Suppen

Consommé vom Wild
mit bunten Gemüsen, Crêpes Roulade und gebeiztem Rehfilet
€ 16,50

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis
mit steirischem Kernöl und geräuchertem Wildschweinschinken
€ 14,50

Hauptgerichte

Sautierter Kabeljau
in Vanillebutter mit Curry-Blumenkohl
und gebackener Süßkartoffel
€ 34,50

Gebratener Steinbutt
in Muschel-Krustentiersud, gebackene Hummerpraline
lauwarme Zuckerschoten und Safranpolenta
€ 44,50

Wiener Schnitzel „klassisch“
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 33,50

Rosa gegrilltes Kalbsfilet
mit Sous vide gegarter Ochsenbacke, Portweinjus
gerösteter Steckrübe, Walnuss und Steinpilz-Galette
€ 44,50

Rosa gebratener Rehrücken
im Gewürz Kaffeemantel, gegrillter Kürbis
und zweierlei Kartoffel
€ 42,50

Vegan

Variation von Roter Bete
(Cannelloni, Tatar, Eis und eingelegt)
mit Meerrettichschaum

als Zwischengang € 21,50
als Hauptgang € 29,50

Vegetarisch

Waldpilze in Rahm mit gebratenen Serviettenknödeln
Bergkäse Chip und Brioche Schmelze

als Zwischengang € 19,50
als Hauptgang € 28,50



Desserts

Schokoladen-Crème Brûlée
mit Birnensorbet
und Ingwer Espuma
€ 16,50

Parfait von Franzbrötchen
mit Zwetschgenröster
und Nusscrunch
€ 14,50

Französische Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 21,50