



Vorspeisen

✓ Hokkaido Kürbiscreme Steirisches Kürbiskernöl Geröstete Kürbiskerne	10
Pikant gebratene Chorizo Honig-Cidre Sud Röstbrot Rauchmandeln	12
✓ Herbstlicher Salat Mix Weintrauben Laugenecken	8
Knuspriger Camembert	14
Falaffelbällchen	15
Marinierte Taffelspitzstreifen	17
Geröstete Scheibe von der Kalbszunge Gelbe Beete Carpaccio Nussiges Ahornsiruppesto mit Salbei	14
Tatar vom Räucherlachs "Nordische Art" Kartoffelplätzchen Meerrettichcreme Granatapfelkerne	14
Black Tiger Garnelen Knoblauch-Chili-Oliven Öl	
6 Stück	18
12 Stück	32

Pasta & Risotto

Tagliatelle "Bolognese Classico" Basilikum Kirschtomaten	18
Getrüffelte Tagliarini Parmesanspähne Gartenkresse	24
Rinderfiletstreifen	30
3 Black Tiger Garnelen	32
🌱 Rote Beete Risotto Orangenscheiben Haselnüsse	19



GUT KNITTKUHLE Klassiker

Wildschweinragout Wacholder – Waldbeersauce Gegrillter grüner Spargel Kartoffelpüree mit Olivenöl	19
Tranchen von der Rinderbacke Rote Beete süß – sauer mariniert Herzogin Kartoffeln Rotweinjus	24
Saftig Confierte Gänsekeule Feigen Apfelrotkohl Kartoffelknödel mit Butterbrösel Topping Lebkuchensauce	35

Fleisch

Kurz gebratene Lammkoteletts Linsensalat Süß – Sauer mit Minze Gratinierte Feigen Alter Balsam Essig	27
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Kartoffel - Gurken Salat Preiselbeer Marmelade Frische Zitrone	29
Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet 250g Zartes Fettarmes Stück aus der Lende Pastinaken aus dem Ofen Steinpilz – Polenta Balsamico - Honig Schalotten	36

Fisch

Gebratenes Kabeljaufiletsteak Grüne Bohnen leicht mariniert Süßkartoffel - Limettencreme Chili - Olivenöl	31
Heilbutt auf der Haut gebraten Geschmolzener Sellerie gebackener Reistaler Salbei Zitronen Butter	32

Süßes

✓ Kleine Variation von Macarons	4,5
Vier verschiedene Pralinen	7
Walnuss Brownie Ganache Topping	9
Biscoff Tiramisu im Glas mit Toffee-Karamell Topping	9