

UNSER MENÜ

Gebratene Gänsestopfleber
auf Spargel-Pfifferlingsalat und Trüffelvinaigrette

oder

Risotto von Tomaten und Basilikum
mit gebratener Jakobsmuschel

Rinderfilet rosa gebraten mit einer Pfifferlingskruste
auf Blattspinat, Rotweinsauce und Schupfnudeln

oder

Filet vom Steinbutt
auf Artischocken-Kartoffelgröstl und Hummersauce

Warmer Erdbeer-Nektarinencrumble
mit geeistem Champagnermousse

44.00 €

Alle Gerichte aus dem Menü servieren wir Ihnen gerne auch á la Carte

VORSPEISEN

€

Blattsalate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln mit Tomatenvinaigrette und Croutons	14.50
Sülze von der gesottenen Ochsenbacke mit Schnittlauch-Meerrettichsauce und Salat	9.50
„Taccino tonnato“ Scheiben von der Putenbrust mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln , Kapern und Salaten	10.50
Rucolasalat mit Coppa Capocollo gebröseltem Ziegenkäse, Tomatenvinaigrette und Pesto	11.50
Gerösteter Polypo mit Balsamico, Rucolasalat und Paprika-Olivenvinaigrette	11.50
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen Thymian, Tomaten und Parmesan	12.50
Carpaccio von Rinderfilet mit Pesto Balsamicovinaigrette, Parmesan und Salatbouquet	16.50
Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Yuzuvinaigrette Avocado und Salatbouquet	16.50
Riesengarnelen mit Rosmarin gebraten mit marinierten Artischocken, Tomatenvinaigrette und Salatbouquet	17.50
Gebratene Jakobsmuscheln mit eingelegtem Fenchel, Orangenvinaigrette und Salatbouquet	17.00

SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Basilikum und Grießnockerl	8.00
Paprikarahmsuppe mit Garnelen und Croutons	8.00

FISCHGERICHTE

Filet vom Stör mit einer Pfifferlingskruste auf grünem Spargel mit Proseccosauce und gebratener Kartoffelterrinen	24.00
Steinbuttfilet in Butter gebraten auf Paprikagemüse mit Basilikumsauce und Kartoffelgnocchi	24.00
Edelfische, Riesengarnele und Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Krustentiersauce überbacken und Reis	24.00

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller	18.50
Knusprige Bayrische Bauernente mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel	18.50
Geschmortes Rinderbacker´l mit Rotweinauce auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelpüree	19.00
Kalbsleberscheiben mit gebratenen Pfifferlingen auf Frühlingslauch mit Balsamico-sSchalottensauce und Kartoffelrösti	21.00
Medaillons vom Hirschkalbsfilet mit Wacholdersauce Preiselbeeren, Speckwirsing, Pfifferlingen und Topfenspätzle	24.00
Lammkarrée rosa gebraten mit einer Senf-Bröselkruste auf grünen Bohnen mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	24.00

NACHSPEISEN

Ausgesuchte Käse mit Äpfel und Kriecherlgelee und Grissini	8.00
Hausgemachte Sorbets (Cassis, Fragolino, Ananas, Zitrone, Passionsfrucht)	pro Kugel 2.00
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Ananasragout und Kokosnußeis	8.00
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Rumsahne	8.00
Karamellisiertes Lemonenparfait mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum	8.00
Beerenteller mit Holunderblütenschaum und hausgemachtem Buttermilcheis	8.00
Weißes Schokoladen-Eierlikörmousse mit eingelegten Aprikosen und weißen Schokoladeneis	8.00
Karamellisierter Rhabarberstrudel mit Vanilleschaum und Kaffeeeis	8.00