

GOURMET MENÜ

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber

Apfel-Ingwerragout / warmer Brioche

Ravioli von Kürbis und Cox Orange

gebratene Jakobsmuschel / Hummerschaum

Wildentenbrust rosa gebraten mit einer Steinpilzkruste

Selleriepüree / Portweinsauce / Schupfnudeln

oder

Steinbutt mit gebratenen Cordoncelli und Pancetta

Schwarzwurzeln / tomatisierter Champagnersauce / Gnocchi

Gâteau au Chocolate

eingelegte Feigen / Fragolinoeis

p. P. 56.00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu dem Menü eine Weinbegleitung

p. P. 25.00 €

HACKENVIERTEL MENÜ

Gebackene Kräuterseitlinge

mit Eigelb-Senfmouse, Schnittlauchvinaigrette und Feldsalat

Geschmorte Rinderschulter

mit Portweinsauce, glasierten Gemüse und Kartoffelpüree

Schokoladen-Mohnmousse

mit eingemachten Quitten und Fragolinoeis

p. P. 36.00 €

VORSPEISEN	€
Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons und Austernpilze Tomatenvinaigrette und Croutons	9.50
Feldsalat mit Kartoffeldressing gerösteten Speck und Croutons	9.50
Hausgemachte Blutwürstchen mit Trüffelsauce auf Rahmsauerkraut mit Röstwiebeln und Meerrettich	11.50
„Vitello tonnato“ rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln, Kapern und Salaten	11.50
Lauwarme gepöckelte Spanferkelbackerl mit Linsenvinaigrette, knuspriger Topinambur und feinen Salaten	13.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet	16.50
Hausgebeitzter Lachs mit Kartoffelrösti mit Senf-Honig-Dillsauce und Salatbouquet	14.50
Thunfischcarpaccio vom Yellow fin mit Yuzuvinaigrette, grünem Spargel und Salatbouquet	16.50
Halber ausgelöster Hummer mit mariniertem Sellerie, Orangen-Estragoncreme und Kressesalat	21.50
 SUPPEN	
Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Croutons	8.00
Tafelspitzessenz mit Grießnockerl und Gemüse	8.00
 HAUPTGERICHTE MIT FISCH	
Filet vom Seesaibling mit einer Steinpilzkruste auf Schwarzwurzeln mit Champagnersauce und Kartoffelplätzchen	24.00
Dorade Royale im Bouillabaissefond mit Blattspinat und Garnelenravioli	25.00
Edelfische, Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Blattspinat mit Hummersauce überbacken und Reis	26.00

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Knusprige Bayerische Bauernente mit Blaukraut, Apfel – Preiselbeerragout und Steinpilz – Serviettenknödel	19.50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller	19.50
Kaninchenrücken mit Panchetta gebraten auf Artischockenragout mit Madeirasauce und Rosmarinkrapferl	22.00
Argentinische Rinderlende mit Senf und Zwiebeln gebraten auf grünen Bohnen mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin	25.00
Lammkaree rosa gebraten mit einer Olivenkruste auf Ratatouille mit Rosmarinsauce und Kartoffelgratin	26.00
Fasanenbrust in Butter gebraten auf Champagnerkraut mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree	25.00
Rosa gebratenes vom Hirschrücken mit Wacholderrahmsauce Pilzen, Rosenkohl, Preiselbeeren, und Spätzle	26.00

NACHSPEISEN

Ausgesuchte Käse mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Zwiebel-Chutney und Grissini	9.00
Hausgemachte Sorbets (Zitrone, Ananas, Fragolino, Cassis, Granatapfel)	2.00
Crème Brûlée vom Nougat mit Apfelragout und Rum-Rosineneis	8.00
Gâteau au Chocolat mit eingelegter Feige und Cassiseis	8.00
Geeistes Champagnermousse mit Kirschragout und Krokant	8.00
Warmer karamellierter Rahmschmarrn mit Zwetschgenröster und Schokoladeneis	8.00
Tiramisu von der Hollunderbeere mit Vanilleeschaum und Cassiseis	8.00