
VORSPEISEN Bistro

Mariniertes Rehfilet mit Balsamico-Marillen	13
Erbsen, Brokkoli & Chioggiarüben mit Dinkel & Zitrone	12
Graved Lachs-Tartare mit Ruccolasalat, getoastetem Brot & Butter	12
Dreierlei Vorspeisen Variation Genusswirtschaft	für 2 bis 3 Personen 22

SUPPEN Bistro

Rindssuppe mit Frittaten, Speckknödel oder Kaspressknödel	4
Gazpacho mit mariniertem Rindfleisch	5.5
Geräucherte Paprika-Kopfsalatsuppe	4.5

HAUPTSPEISEN Bistro

Bandnudeln mit Eierschwammerl A la Creme	klein 11	groß 16
Lachsforelle „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel		18
Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Zucchini-ragout & Kichererbsen		19
Rücken vom Lamm mit Speckbohnen & Rahmpolenta		24
Kotlett vom Mangalitzaschwein mit gemischtem Gemüse & Braterdäpfel		
	ca. 1,5kg	für 2-3 Personen 43
Steak vom Rind am Stein zum Selberbraten	Filet pro 10dag	17

DESSERTS Bistro

Himbeercreme mit Mangoragout	7.5
Topfen-Marillenknödel mit Butterbrösel	pro Stück 4.5
Hausgemachte Eis & Sorbets	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte Käse	klein 11 / groß 15

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben
Gerne geben wir Auskunft über Allergene
