

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Gesülztes MANGALITZA SCHWEIN mit Zwiebelvinaigrette & Kernöl | 12 |
| MELANZANIE LAUCH SALAT mit getrockneten Paradeiser & Olive | 12 |
| THUNFISCHBACKERL mit Mango, Kürbis & Sesam | 13 |
| Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen | 22 |

SUPPEN

| | |
|---|---|
| RINDSSUPPE mit Frittaten oder Milzschnitte | 4 |
| KÜRBIS-INGWER SUPPE mit Kräuterschöberl | 5 |
| TOPINAMBURCREMESUPPE mit geschmorten Zwiebeln | 5 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|----|
| LINSENCURRY mit Kürbis, Ingwer & getrockneten Paradeisern | 16 |
| LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel | 18 |
| Gebratener SEESAIBLING & WELS mit Lauchrahmgemüse & Emmer Reis | 19 |
| FREILANDHUHN in Rotweinsauce COQ AU VIN mit Reis & Champignons | 17 |
| Hausgemachte OCHSENSCHLEPP-RAVIOLI mit Ochsenfleischragout & Wangerl | 17 |
| Glacierte LAMMLEBER mit Erdäpfelpüree & Kürbisgemüse | 19 |
| Gebratener RÜCKEN vom FELDHASEN mit Grießdukaten & Karottengemüse | 19 |

DESSERTS

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Süßes von der SCHOKOLADE | 9 |
| Variation von der BIRNE | 8 |
| Hausgemachte EIS & SORBETS | pro Kugel 2.10 |
| Ausgesuchte KÄSE | klein 11 / groß 15 |