

VORSPEISEN

COUS COUS SALAT mit Mungbohnenprossen, Sprossenkohl & Leinsamen	12
Gebratener OKTOPUS mit Kriecher-Curry-Sauce & Kopfsalat	13
Rosa gebratene SCHERM RIPPE mit Puntarelle & Walnussöl	13
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	22

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten oder Kaspressknödel	4
CREMESUPPE vom schwarzen KNOBLAUCH mit Weißbrot	5
WEINSCHAUMSUPPE mit geröstetem Speck & Kapern	5.5

HAUPTSPEISEN

PASTINAKEN-MANGOLD-LASAGNE mit Knoblauch & Schaffrischkäse	16
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
Gebratenes Filet vom SEESAIBLING mit Erbsencreme & rotem Reis	20
SCHULTER vom LAMM mit Polenta & Pastinakengemüse	17.5
BRUST & KEULE vom PERLUHNN mit Süßkartoffelpüree & gelben Rüben	18
MAILBERGER REHRAGOUT mit Nockerl & Karottengemüse	16.5
FLANKSTEAK am heißen Stein mit Braterdäpfel & gemischtem Gemüse	
	pro 10 dag 13

DESSERTS

SCHOKOLADE-LASAGNE mit Hollerkoch, Feige & Preiselbeeren	9
Süßes von der ORANGE & BLUTORANGE	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15