

## # VORSPEISEN

CHIOGGIA RÜBE und RETTICH mit Buttermilch & geräuchertem Paprika	12
Mariniertes Filet vom FELDHASEN mit Rotweinbirne & schwarzen Nüssen	14
Gebratener OKTOPUS mit Kriecherl-Curry-Sauce & Blattsalat	13
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	22

## SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten oder Kaspressknödel	4
BOUILLABAISSE mit Safran & Weißbrot	klein 7 groß 13
TOPINAMBURCREMESUPPE mit Erdäpfelflocken	5

## HAUPTSPEISEN

Geschmorter FENCHEL mit Kürbisgemüse & Emmer Reis	16
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
Gebratener WEIBER WALLER mit Quinoa & Pastinaken	19
BEUSCHEL vom LAMM mit Fleischknödel	klein 12 groß 17
MAILBERGER REHRAGOUT mit Nockerl & Karottengemüse	16.5
ENTRECOTE vom Rind mit Zwiebelsenfkruste, Kirschparadeiser & Steinpilzrisotto	29
FLANKSTEAK am heißen Stein mit Braterdäpfel & gemischtem Gemüse	pro 10 dag 13

## DESSERTS

NOUGAT-TOPFEN-KNÖDEL mit süßen Bröseln & Banane	8
FEIGENTARTE mit Orange & Mandeln	9
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15