

VORSPEISEN

CARPACCIO vom MAILBERGER REH mit Parmesan & Balsamico-Marillen	14
Gebratener OKTOPUS mit Paradeiser, Knoblauch & Jungzwiebel	14
RADICCHIOSALAT mit CousCous & Leinsamen	13
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	26

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Fleischstrudel, Frittaten oder Grießnockerl	4.5
GAZPACHO mit Chili, Gurke & kleinem Beef Tartare	7.5
SELLERIECREMESUPPE mit Äpfeln & Walnüssen	5.5

HAUPTSPEISEN

WEIßER SPARGEL mit Erdäpfel dazu Sauce Hollandaise oder braune Butter	15
wählbar dazu - mit gebratenem SEESAIBLING	23
oder - mit VULKANO ROHSCHINKEN	19
BANDNUDELN mit GARNELEN & SPARGEL	KLEIN 13 GROB 19
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
BEUSCHEL vom LAMM mit Serviettenknödel	KLEIN 13 GROB 17
Faschiertes REHBUTTERSCHNITZEL mit Erdäpfelpüree & Champignonsauce	18
Gebratene BRUST von der BARBARIE-ENTE mit Quinoa & Karotten	23
STEAK vom Rind zum Selberbraten am heißen Stein mit gemischtem Gemüse & Braterdäpfel	Beiried pro 100gr 15

DESSERTS

KIRSCH & COLA	8
Süßes von der ERDBEERE	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15