

VORSPEISEN

MIT RÄUCHERLACHS & LAUCH GEFÜLLTER SEPIA DAZU SAUERRAHM & SCHWARZER KNOBLAUCH	14
WEIßES PARADEISER-MOUSSE & PARADEISER-SALAT MIT SCHWARZEM QUINOA & BASILIKUMPESTO	13
3ERLEI MELONE MIT LUFTGETROCKNETEM KARREE VOM SCHWEIN	13
DREIERLEI VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 BIS 3 PERSONEN	28

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER FLEISCHSTRUDEL	4.5
KÜRBIS-ZITRONENGRAS-SUPPE MIT BROKKOLI & SESAM	5.5
GEDÜNSTETER URKOHLRABI (SUPERSCHMELZ) MIT GLASIERTEN AUSTERN & FREGOLA SARDA	16
LAMMCONSOMMÉ MIT LAMMLEBER, NIERE & ROTWEINSCHALOTTEN	6.5

UNSERE PRODUZENTEN & BAUERN: MILCHHOF GORKE - KLEINKADOLZ,
KRAUTWERK – PORRAU, GEMÜSEMANUFAKTUR KEMETER – NAPPERSDORF,
GREILINGER – GRUND, EIERHOF KRAUSS – MARIA ROGGENDORF, BIO HOF
NIEDERMAYER – ASPERSDORF, LÄMMERHOF GROISS – BRUDERNDORF,
WACHTELRANCH – MAUSTRENK, BREYER – DIEPOLZ, MARLIES PALL –
PERNERSDORF, HASLINGER – PATZMANNSDORF, SEEFELDER WEINBERGRIND –
SEEFELD/KADOLZ, FISCH GUT DORNAU, BIO OBSTHOF FILIPP – BOGENNEUSIEDL,
BIO HOF FIGL – PUCH, WEINVIERTLER PFEFFER - GROßWEIKERSDORF,
PERMAKULTUR NORTH - HADRES

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING MIT PETERSILIENWURZEL & RAHMLINSEN	24
LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ MIT BLATTSPINAT & ROSMARINERDÄPFEL	19
RINDERROULADE MIT ERDÄPFELPÜREE, EIERSCHWAMMERL & SENFSAUCE	18
GEBRATENES MEDAILLON VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT PASTINAKEN, HERBSTTROMPETEN & KÜRBIS	27
KRAUTWICKLER VOM REHFASCHIERTEM MIT PARADEISERSAUCE & REIS	18
VEGETARISCH GEFÜLLTER HOKKAIDO KÜRBIS MIT KURKUMA & OLIVENÖL	16

DESSERTS & KÄSE

VARIATION VON 3ERLEI ÄPFELN (ROTTER MOND, GALA, WILDAPFEL)	9
SÜßES VON DER ZWETSCHKE (ZWETSCHKENFLECK, SORBET, RÖSTER)	9
HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS	PRO KUGEL 2.20
AUSGESUCHTE KÄSE	KLEIN 11 / GROß 15

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