Zum Aperitif – Kleinigkeiten zum Start

*Hausgemachtes **Sauerteigbrot**, Bauernbutter & 2erlei **Aufstriche** für 2 Personen*

6

***Frühlingsrolle** (3Stk) & Sweet Chili Sauce*

6

***Flusskrebs-Salat** – Lauch & getrocknete Paradeiser*

6

Blunz'n-Mousse

mit Blätterteig & Uhudler

6

***Aperitif Variation** & 3 Stk Petit Fours pro Person 16*

Vorspeisen

Sashimi – Thunfisch, asiatischer Kohl, Kokosmilch & Sesam 16

Kürbis – roh mariniert, Radieschen, geröstete Kürbiskerne & Knoblauchessig 14

Fasan – kalt im Speckmantel, Sauce Cumberland & Birne 16

Vorspeisen Variation Genusswirtschaft für 2 Personen 37

Suppen & Zwischengerichte

Rind – Suppe, Frittaten oder Leberknödel 5.5

Erdäpfel-Lauch – Suppe & Speck-Croutons 6.5

Huhn – gebundene Suppe, Hühnerfleisch & Blätterteig 6.5

„Pulkautaler Knopf" – gratiniert, Obritzer Weinbergschnecke, Kräuterbutter & Toastbrot 15

Hauptspeisen

Lachsforelle „Holz & Stein“ – Blattspinat & Rosmarinerdäpfel 25

Bachsaibling – in Butter confiertes Filet, Kräuter-Erdäpfel, Pilz-Eierstich & Rhabarber 29

Hirsch – rosa gebratenes Huft-Steak, Sprossenkohl, Rahmpolenta & Wacholdersauce 31

Rind – Beuschel, Semmelknödel & Sauerrahm kl 16 gr 22

Karotten – Nudelgratin, Leinsamen & Kerbel-Joghurt-Sauce 20

Desserts & Käse

Topfen – Strudel, Creme & Vanillesauce 12

© by Hannes Langer

Rhabarber – weiße Schokolade, Mascarpone & Mandeln 16

Hausgemachte Eis & Sorbets pro Kugel 2.50

Ausgesuchte Käse klein 17 / groß 21

Nehmen Sie einen Blick auf unsere Tagesempfehlung!

Zum Digestif – kleine Naschereien zum Abschluss

*Hausgemachte **Pralinen** aus dem Nähkästchen*

pro Stk. 3

*Hausgemachte **Macarons / Canelés***

pro Stk. 3

***Petit Fours** Variation 9 Stk. 21*

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