

## ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

---

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,  
BAUERNBUTTER & 2ERLEI  
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

6

FRÜHLINGSROLLE 3STK.  
MIT SWEET CHILI-SAUCE

6

THUNFISCH-BACKERL GEBRATEN  
MIT SESAM-MAYONNAISE

6

NUTRIALEBER-LOLLIPOP  
MIT QUITTENGELÉE

6

APERITIF VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT PRO PERSON 16

## VORSPEISEN

---

EDELFISCHE – GEBACKENE ROULADE, KRÄUTER-SALAT &  
PARADEISERSAUCE 16

GÄNSELEBER – PARFAIT, ROTWEINBIRNE, PREISELBEEREN & ROSA  
PFEFFERMÜSLI 16

KÜRBIS – LANGER VON NEAPEL & BUTTERNUSS, ROH MARINIERT,  
SENFKAVIAR & EINGELEGTE PARADEISER 15

VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN 37

## SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

---

RIND – SUPPE, FRITTATEN ODER KASPRESSKNÖDEL 5.5

ROTE RÜBE – CREMESUPPE, KOKOS & KRÄUTERSCHÖBERL 6.5

WEINBERGSCHNECKEN – „PULKAUTALER KNOPF“ GRATINIERT,  
BÄRLAUCHBUTTER & TOASTBROT ½ DUTZEND 15

FELDHASE – IM KATAIFITEIG, SPROSSENKOHL & SPECK

KLEIN 15 GROB 23

## ***HAUPTSPEISEN***

LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ – MANGOLD & ROSMARINERDÄPFEL	25
SEESAIBLING – GEBRATENES FILET, BELUGA-LINSEN, JUNGLAUCH & SAFRANSAUCE	28
FELDHASE – GEBRATENER RÜCKEN IM BROTMANTEL, PISTAZIE, KERBELKNOLLE & PORTWEIN-FEIGE	29
KÄFERBOHNEN – CREME, MANGOLD-STRUDEL, PIKANTES PAPRIKA-GEMÜSE	22

## ***DESSERTS & KÄSE***

---

MARONI – BLUTORANGE & LEBKUCHENGEWÜRZ	14
© SCHOKOLADE – RUMTOPF, BANANE, KAFFEE, SPEKULATIUS <u>BEI HANNES LANGER</u>	17
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*

*PRO STK. 3*

*PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 21*

*CAFE GOURMET ESPRESSO OD. CAPPUCINO & 3ERLEI SÜßER  
ÜBERRASCHUNG 12*

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