

ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,
BAUERNBUTTER & 2ERLEI
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

6

FRÜHLINGSROLLE 3STK.
MIT SWEET CHILI-SAUCE

6

ROLLMOPS VOM ALPENSAIBLING
MIT PERLZWIEBEL & SENFKAVIAR

6

REHSHLÖGEL MARINIERT MIT
SAUCE CUMBERLAND

6

APERITIF VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT PRO PERSON 16

VORSPEISEN

RÜBE – „CHIOGGIA“ – RADICCHIO TREVISO, LIMETTE & MANDELN 14

THUNFISCH – SASHIMI, PAPRIKA, REISESSIG, INGWER & SESAM 15

ENTE – WILDENTEN-TERRINE, BRIOCHE, APFEL & PREISELBEEREN 15

VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN 37

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RIND – SUPPE, FRITTATEN ODER KASPRESSKNÖDEL 5.5

PASTINAKEN – CREMESUPPE & SCHARFER MAIS 6.5

FELDHASE – GEBRATENE LEBER, SCHARFE SENFSAUCE, KAROTTEN &
ERDÄPFEL 16

TORTELLINI – HAUSGEMACHT, RINDFLEISCH, PAPRIKA &
PARADEISER KLEIN 16 GROB 23

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|----|
| LACHSFORELLE – „HOLZ & STEIN“, ROSMARINERDÄPFEL & SPINAT | 26 |
| SKREI – GEBRATENES MEDAILLON, KURKUMA-GNOCCHI, JUNGLAUCH & SAFRAN | 32 |
| FELDHASE – „FILET WELLINGTON“, ERDÄPFELPÜREE, BUCHENPILZE & ROTKRAUT | 29 |
| SELLERIE – GESCHMORT, ROTE RÜBEN CREME, BIRNE & PISTAZIEN | 23 |

DESSERTS & KÄSE

| | |
|---|--------------------|
| TAMARINDE – KOKOSMILCHREIS – PAPAYA – MANGO | 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

KLEINE ZITRONEN-TARTE

AUS DEM NÄHKÄSTCHEN

7

PRO STK. 3

PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 21

*CAFE GOURMAND ESPRESSO OD. CAPPUCCINO & 3ERLEI SÜßER
ÜBERRASCHUNG 12*

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