

## A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Sprizz alkoholfrei	6.00
Prosecco – Marillenlikör	6.00

## S U P P E N

Tafelspitzbrühe – Backerbsen – Frittaten – Eierstich	6.50
Kürbis Ingwercreme*	6.00

## S A L A T E & V O R S P E I S E N

Bunte Rüben Tobinambur Carpaccio – Olivenölemulsion *	9.50
Cantaloupe Melone – Südtiroler Speck - Portweingelee	11.50
Räucherlachs Avocadotörtchen – Keta Kaviar – pochirtes Eigelb - Meerrettich Dilleis	12.50
Brettljause	13.50
Meeresfrüchtesalat	10.50

## H A U P T S P E I S E N

Baby leaf Salat – Ziegenkäse – Granatapfel – Popamaranth – Saat & Kernöl *	12.50
Steinpilzpolenta – Blauschimmelsoße – Belugalinsen – Wachtelspiegelei – Keniabohnen*	16.00
Bandnudeln – Rinderfiletspitzen – Champignons – Parmesan	18.50
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Entenleberragout & Entenmaultaschen – Portweinjus – Apfelrotkohl – Röstzwiebeln	17.50
Kalbsrahmgulasch – Kalbskrokette – Kartoffelkrapfen – Grüner Salat	18.50
Geschmorte Ochsenrippe 35 Tage Dry aged & Ochsenbäckchen – Kartoffelgratin - Petersilienwurzel	21.50

## D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Zwetschgenröster – Vanilleeis (~20 Min.)	9.50
Schokosoufflé – Mangosoße – Schlag Obers – Rotes Beeren Parfait	8.00
Überbackener Topfenpalatschinken	8.00

\* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service