

VORSPEISEN

Tomaten-Ziegenfrischkäse-Türmchen ^{GHLNO}
auf lauwarmen Balsamico-Zucchini
9€

In Gin gebeizter Rehrücken auf Rotkraut-Salat ^O
12€

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit Wildfleischnockerl ^{GL}
5€

Karfiolcremesuppe mit Birne, Gorgonzola und Nüssen ^{GHL}
6€

HAUPTSPEISEN

Mit Feigen und Gorgonzola gefüllte Hühnerbrust ^{CGHLM}
auf Steinpilz-Risotto und Parmesan-Sabayon
16€

Rinderfilet (220g)
mit Süßkartoffelpüree und Pak Choi
31€

In Apfelwein gegartes Schweine-Ragout ^{GLM}
mit Gemüse, Äpfeln und Salzkartoffeln
14€

Rehrücken mit gebratenem Kürbis, ^{GL}
Kohlsprossen und weißem Pfefferschaum
25€

Hirschgulasch
mit gebratenen Schupfnudeln und Äpfeln ^{ACFGH}
18€

Wildschwein-Schnitzel in Walnuss-Panier ^{ACH}
mit Petersilienkartoffeln und Ribisel-Gelee
16€

Gebratenes Forellenfilet ^{DG}
auf Kürbispüree und Mangold
19€

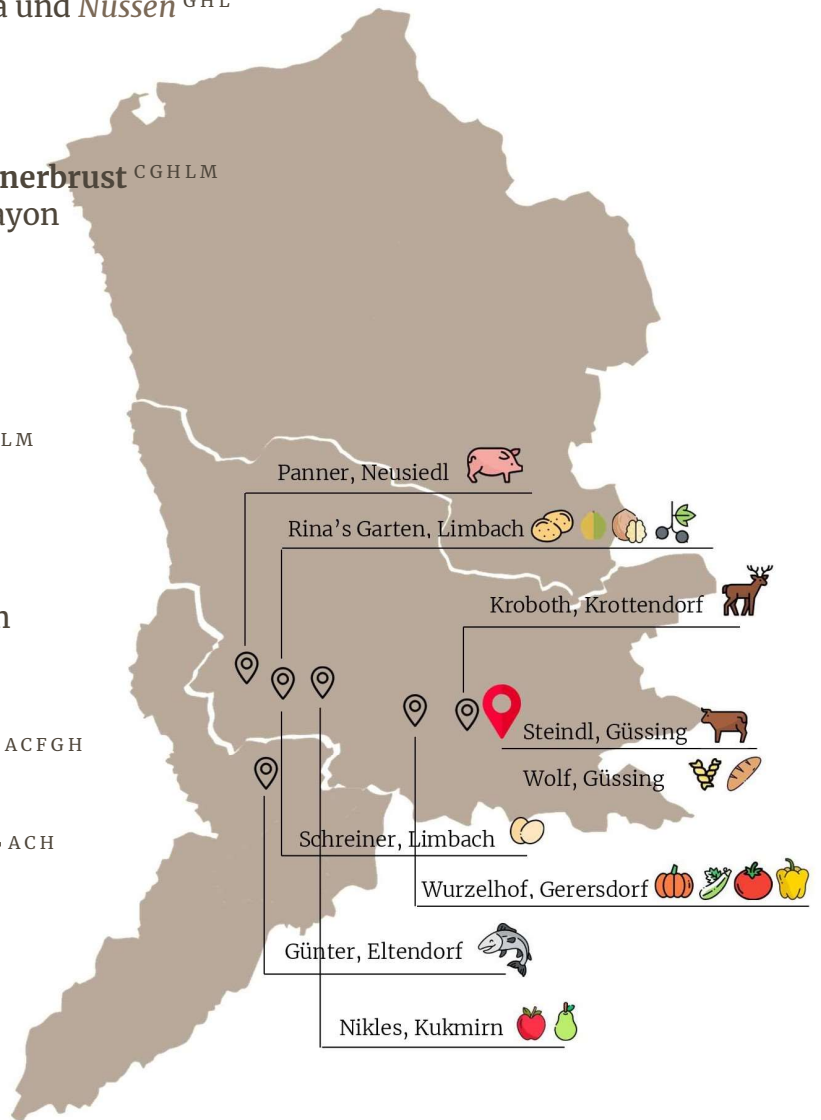
Tagliatelle in Karottensauce ^{ACGL}
mit Granatapfelkernen und Babyspinat
13€

DESSERT

Apfel-Kürbiskuchen mit Schokolade ^{ACFG}
6€

Dreierlei Konfekt (Quitte, Mürbteiggebäck mit Cassis, Ribisel-Macarons)
7€

Alternativen aus rein pflanzlichen Zutaten finden Sie auf unserer veganen Speisekarte. 



A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

