

APÉRITIF

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

SUPPEN

Tafelspitzbrühe – Backerbsen – Frittaten – Eierstich	6.50
Schwarzwurzelcreme – Räucherforelle (+/- *)	6.00

SALATE & VORSPEISEN

Bunte Rüben Tobinambur Carpaccio – Olivenölemulsion *	9.50
Cantaloupe Melone – Südtiroler Speck - Portweingelee	11.50
Hausgeräucherte Entenbrust – Sellerie – Apfel	11.00
Räucherlachs Avocadotörtchen – Keta Kaviar – pochiertes Eigelb - Meerrettich Dilleis	12.50
Brettljause	13.50
Meeresfrüchtesalat – Knoblauchbrot	10.50
Föhler Muscheln – Weisswein Chilli Sud	12.00

HAUPTSPESIEN

Baby leaf Salat – Ziegenkäse – Granatapfel – Popamamaranth – Saat & Kernöl *	12.50
Semmelknödel – Pfifferlingsrahm*	15.00
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
BIO Spanferkelhaxn – Schwarzbiersoße - Kartoffelklöße – Bayrisch Kraut	18.00
Bandnudeln – Rinderfiletstreifen – Pfifferlinge	19.50
Milchkalbsleber – Portweinssoße – Kartoffelpüree – Apfel – Zwiebel	20.50
½ geschmorte Ente „Cherry Valley“ – Semmelknödel – Bayrisch Kraut	19.00
Kleines Wiener Schnitzel – Pfifferlinge – Bratkartoffeln – Spitzkohlsalat	19.00

DESSERT

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Zwetschgenröster – Vanilleeis (~20 Min.)	9.50
Schokosoufflé – Mangosöße – Schlag Obers – Rotes Beeren Parfait	8.00
Käseauswahl - Schwarzer Nußenf	9.50