

Vorspeisen

*Hirschconsommé
mit Grießnockerl
7,00€*

*Rote Beete
mit Whip und Kresse
6,50€*

*Terrine vom Rehwild
mit cremigem Sellerie und Preiselbeere
8,50€*

Pasta e basta

*Herzhafte Käsespätzle mit Bergkäse und Salätchen
15,50€*

*Fusilloni mit Erbse und Zitrone
14,50€*



Hauptgänge

*Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm
mit Ofenkarotte und gebackener Kartoffel
25,50€*

*Tranche vom Zanderfilet
mit „Wurzeln“ und gestampften Kartoffeln
23,50€*

*Maishähnchen im Knuspermantel
mit Safran-Kartoffelsalat und Chilimayo
20,50€*

*Dinkelwaffel mit Gartenkräutern
Feige, Schafskäse und Salatspitzen
15,50€*

*Ragout von heimischem Rehbock
mit nussigem Brotauflauf und Wachsbohnnensalat
19,50€*

Dessert

*Himbeer-Stracciatella Parfait mit Pfirsich
7,50€*

*Schokoladenkuchen mit Zwetschgen und Vanille-Rahmeis
7,50€*



*Das Besondere unserer innovativen Küche zeichnet sich durch frische und saisonale Produkte aus.
Inspiriert davon kreieren wir regelmäßig neue Gerichte für Ihre Gaumenfreude.
Gerne erfüllen wir Ihnen auch vegetarische und vegane Wünsche, sprechen Sie uns einfach an!*