



Advent Menü I

Rinderkraftbrühe / Pfannkuchen Streifen

Portion knusprig gebratene Ente

Bratapfel / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel

Apfelkücherl / Champagner-Trüffelreis

€ 31,50

Advent Menü II

Gebratenes Red Snapper Filet

Quinoa Salat / Zwetschgenmarmelade

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Schwarzer Trüffel

Filet vom Landuro Schwein

Frische Pilze In Rahm / Mandelbroccoli / Kartoffel Törtchen

Apfelstrudel Parfait

Gebundene Glühweinkirschen

€ 44,50

Advent Menü III

Hausgeräucherte Entenbrust

Kürbissalat / Feldsalat / Apfel Chutney

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Rinderfiletsteak mit Rioja Sauce

Gemüse vom Markt / Topinambur Pastinaken Gratin

Schokoladentarte

Marinierte Blutorange

€ 53,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia D, I

Zweierlei Butter / Olivenöl

€ 3,50

Karottencremesüppchen D

Kokosmilch / Orange



€ 6,50

Carpaccio vom Rinderfilet und Lardo aus Colonnata D, G

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico

€ 13,50

Frisch vom Feld G

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika
fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I

€ 12,50

mit zwei Stück Black Tiger Garnelenspieße / Olivendip A, C

€ 14,50

Kleiner Gemischter Salat G

€ 4,50

Was Gscheid's

Veggi Burger A, D, I

Gemüselaibchen in handwerklicher
Burger Semmel / Olivenmayonnaise / Rucola
knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

*Das Essen
soll zuerst das Auge erfreuen
dann den Magen.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

€ 12,50

Unser Klassik Cheese Burger A, D, I

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel
Hausgemachtes Ketchup / Hellmanns Mayonnaise / Cheddar Käse
Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln
knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,50

BBQ Burger D, I, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel
BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / knuspriger Speck / Salat / Tomate
knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A, I

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln
Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine

€ 18,50

Zanderfilet kross gebraten B, D

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

€ 19,50

Rinderlendensteak vom Simmentaler Dry Aged Rind A, G, I

Schalotten in Rotweinjus gekocht / Speckbohnen / Kartoffelnockerl

€ 26,50

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Rinderkraftbrühe A, D, I

Pfannkuchen Streifen € 6,50

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel D

Schwarzer Trüffel € 8,00

Hausgeräucherte Entenbrust

Kürbissalat / Feldsalat / Apfel Chutney € 12,50

Gebratenes Red Snapper Filet B

Quinoa Salat / Zwetschgenmarmelade € 13,50

Veganes Schmankerl

Gemüselasagne



Getrocknete Tomaten / Rucola / Basilikum Walnuss Pesto € 12,50

Was Gscheid`s

Lachsfilet gegrillt B, E

Gemüseragout / Weißwein-Risotto € 24,50

Kalbstafelspitz in Meerrettich Schaum D

Wirsching Gemüse / Petersilienkartoffeln € 18,50

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

Frische Pilze in Rahm / Mandelbroccoli / Kartoffeltörtchen € 19,50

Rehragout A, D

Preiselbeeren / Speck-Rosenkohl / Bandnudeln € 26,50

Rinderfiletsteak mit Rioja-Sauce A, D, E, I

Winterliches Gemüse vom Markt / Topinambur Pastinaken Gratin € 31,50

Unsere Empfehlung

Halbe knusprig gebratene Ente A, E, I

Bratapfel / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel € 20,50

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Apfelkücherl mit Champagner-Trüffeleis A, D, I € 7,50

Schokoladentarte / Marinierte Blutorange A, D, I € 7,50

Apfelstrudel Parfait A, D, I

Gebundene Glühweinkirschen € 7,50