



### **3 Gang Menü**

#### **Karottencremesüppchen**

Kokosmilch / Orange

#### **Puten-Thai-Curry**

Mandel-Duftreis

#### **Sorbet Variation**

Dreierlei Sorbet der Saison

**€ 28,50**

### **4 Gang Menü**

#### **Vitello tonnato**

Kalbsrücken rosa gebraten / Thunfischsauce / Kapern

#### **Kürbisschaumsüppchen**

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl

#### **Filet vom Landuro Schwein**

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

#### **Schokoladentörtchen mit lauwarmen Kern**

Vanille-Eis, Sahne

**€ 44,50**

## Unsere Klassiker – Gibt's Immer

### **Hausgemachtes Rosmarin Focaccia** D, I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl

€ 3,80

### **Karottencremesüppchen** D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

### **Carpaccio vom Rinderfilet und Lardo aus Colonnata** D, G

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico

€ 13,80

### **Frisch vom Feld** G

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

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I

€ 12,80

### **Gemischter Salat** G

€ 4,80

## *Das Essen*

*soll zuerst das Auge erfreuen*

*dann den Magen.*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

## Hauptgerichte

### **Unser Klassik Cheese Burger** A, D, I

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

Hellmann's Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

### **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

€ 14,80

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** A, I

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine

€ 18,80

### **Zanderfilet krossgebraten** B, D

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

€ 23,80

### **Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce** A, G, I

Café de Paris Butter / Speckbohnen / Pastinaken-Gratin

€ 31,80

## Unsere Monatskarte

### Zum Anfangen

#### **Kürbisschaumsüppchen** D

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl € 6,80

#### **Vitello tonnato** A, B, D

Kalbsrücken rosa gebraten / Thunfischsauce / Kapern € 12,80

#### **Wachtelbrüstchen Gebraten**

Feiner Couscous Salat / Apfel-Chutney € 13,80

### Vegetarisch

#### **Gemüselasagne / Tomatenconfit** A, D

Gemischter Salat € 12,80

### Hauptgerichte

#### **Tagliatelle mit Lachs** A, B, D

Baby-Spinat € 13,80

#### **Puten-Thai-Curry** D

Mandel-Duftreis € 16,80

#### **Filet vom Landuro Schwein** A, D, I

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 20,80

#### **Dorade im Ganzen gebraten** B, I

Limetten-Olivenöl / Gemüse vom Markt € 26,80

#### **Rehrücken rosa gebraten** A, D, I

Kirschsauce / Rosenkohl / Kartoffelgratin € 29,80

#### **Surf & Turf** A, C,

Rinderfilet mit Hummerschwanz / Rosmarinkartoffeln  
Rotweinsauce / Zitronen-Hollandaise € 41,80

### Mal Anders

#### **Spare-Ribs** D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat € 14,80

## Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

### **Sorbet Variation**

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,80

### **Schokoladentörtchen mit lauwarmen Kern** A, D, I

Vanille-Eis, Sahne € 7,80

### **Riesen-Windbeutel** A, D, I

Himbeeren, Champagner-Trüffel-Eis, Sahne € 8,80

### **Eiskaffee** D

€ 5,10

### **Eiskaffee mit Sahne**

€ 5,40

### **Eisschokolade** D

€ 5,10

### **Eisschokolade mit Sahne** D

€ 5,40

## Feierlichkeiten

**Gerne nehmen wir uns für Ihre Fragen und Wünsche Zeit. Hierzu bitten wir sie einen Termin zu vereinbaren.**

*Versuchungen*

sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wieder kommen.

Oscar Wilde

**A** Eier / **B** Fisch / **C** Krebstiere / **D** Milch/ **E** Sellerie / **F** Sesam  
**G** Schwefeldioxid und Sulfite / **H** Erdnüsse / **I** Getreide glutenhaltig  
**J** Lupine / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere  
Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.