



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbet der Saison

€ 35,50

4 Gang Menü

Rote-Bete-Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne

Kürbisschaumsüppchen

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Zwetschgenstrudel

Champagner-Trüffel-Eis, Sahne

€ 43,50

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

Rote-Bete-Carpaccio A, B, D

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne



€ 11,80

Superfood Salat

Blattsalate / Avocado / Quinoa / Gojibeeren / Pistazien

Granatapfelkerne / Birnenspalten / Agaven-Limetten-Dressing



€ 16,80

Vegetarisch

Ravioli mit Walnüssen und Feigen A, D, I

Glacierte Feigen

€ 14,80

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Scampi A, C, D

Getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven

€ 13,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

€ 20,80

Putensteak A, D, I

Kräuterbutter / Gegrillter Maiskolben / Süßkartoffel-Pommes-frites

€ 21,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus A, I

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

€ 24,80

Rehrücken rosa gebraten A, D, I

Rosenkohl / Kartoffelgratin / Glacierte Maronen

€ 29,80

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

Zwetschgenstrudel A, D

Champagner-Trüffel-Eis, Sahne € 7,80

Riesen-Windbeutel A, D, I

Frisches Obst, Vanille-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 Gluten haltig
J Lupine / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere
Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.