



3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Filetspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison

€ 36,50

4 Gang Menü

Rote-Bete-Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne

Kürbisschaumsüppchen

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Kastanien-Mousse im Baumkuchenmantel

Zwetschgenröster

€ 42,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia |

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,20

Karottencremesüppchen ^D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 13,80

Frisch vom Feld ^{E, G}

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip ^{A, D, I} € 13,80

Gemischter Salat

€ 4,80

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

dann den Magen.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger ^{D, I}

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

Hellmanns Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

BBQ Burger ^{D, I, L}

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / Speck / Salat / Tomate

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{A, I}

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 18,80

Lachsfilet gebraten ^{B, C, D}

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 25,80

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Kürbisschaumsüppchen D

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl € 7,80

Rote-Bete-Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne € 8,80 € 12,80

Salate vom Markt mit Tempeh (Produkt aus Sojabohnen)

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing €10,80 € 14,80



Vegetarisch

Tagliatelle A, D, I

Mit Spinat & Rosinen € 11,80

Süßkartoffelstrudel A, D, I

Auf Tomaten-Ragout € 13,80

Hauptgerichte

Filet vom Landuro Schwein A, D, I

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

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 24,80

Wildragout A, D, I

Semmelknödel / Preiselbeer-Birne / Gemischter Salat € 25,80

Kalbslendchen mit Pfeffer-Cognac-Sauce A, D, I

Gebratene Zucchini / Kartoffelnocken € 26,80

Mal Anders

Spare-Ribs D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat € 15,80

Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratkartoffel E, G

6 Stück € 8,80

8 Stück € 10,80

10 Stück € 12,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,80

Kastanien-Mousse im Baumkuchenmantel A, D, I

Zwetschgenröster € 8,80

Eiskaffee D

€ 5,20

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,60

Eisschokolade D

€ 5,20

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,60

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.

3 Gang Menü

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Filetspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison

€ 36,50

4 Gang Menü

Rote-Bete-Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne

Kürbisschaumsüppchen

Geröstete Kerne / Steirisches Kürbiskernöl

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Kastanien-Mousse

im Baumkuchenmantel

Zwetschgenröster