



Menü I

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Filet vom Landuro Schwein

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbet der Saison

€ 35,50

Menü II

Geräuchertes Forellenfilet

Sahne-Meerrettich / Salatgarnitur

Kürbisschaumsüppchen

Geröstete Kürbiskerne / Steirisches Kürbiskernöl

Scaloppine al Limone

Kalbsrückenscheiben in Limonen Sauce

Romanesco Röschen / Bandnudeln

Kastanien-Mousse im Baumkuchenmantel

Zwetschgenröster

€ 48,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,80

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange



€ 7,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 15,80

Frisch vom Feld A, D, G, I-Weizen

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip € 15,80

Gemischter Salat

€ 5,40

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

dann den Magen.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger D, I-Weizen

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch in rustikaler Burger Semmel

Hellmanns Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

BBQ Burger D, I-Weizen, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch 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-Weizen

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 19,80

Lachsfilet gebraten B, C, D, I-Weizen

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 26,80

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Kürbisschaumsüppchen D

Geröstete Kürbiskerne / Steirisches Kürbiskernöl € 7,80

Frischer Salat vom Markt A, D, I-Weizen

Gebackener Schafskäse / Preiselbeeren € 10,80 € 14,80

Geräuchertes Forellenfilet

Sahne-Meerrettich / Salatgarnitur € 11,80 € 15,80

Vegetarisch

Kürbisstrudel A, D, I-Weizen

Tomatensugo / Parmesan € 15,80

Hauptgerichte

Kalbstafelspitz

Wirsching in Rahm / Schnittlauchkartoffeln € 19,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I-Weizen

(Kreuzung aus dem Duroc & Edellandschwein / Fütterung rein pflanzlich
Wachsen in zertifizierten, heimisch bäuerlichen Betrieben auf, schonende Schlachtung)

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 22,80

Scaloppine al Limone A, D, I-Weizen

Kalbsrückenscheiben in Limonen Sauce
Romanesco Röschen / Bandnudeln € 25,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 25,80

Rehschäuferl A, D, I-Weizen

Blaukraut / Semmelknödel € 26,80

Mal Anders

Spare-Ribs D, E, L

BBQ Sauce / Gemischter Salat € 16,80

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

€ 5,40

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,90

Eisschokolade D

€ 5,40

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,90

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.