

Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	6,50
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,-
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

Saison Menü

GEBEIZTER ROTE BETE SAIBLING

APFEL | SAFRAN | ESTRAGON | ZUPFSALATE | MEERRETTICH

RAVIOLI VOM STEINPILZ

SPINAT | THYMIANSAHNE | HERBSTTRÜFFEL | EIGELB

KABELJAU UND JAKOBSMUSCHEL | KRUSTENTIERSUD

CURRY | INGWER | KÜRBIS

HIRSCHRÜCKEN | HASELNUSS-

ZITRONENKRUSTE | WACHOLDERRAHM

SELLERIE-TRÜFFELTARTE | SCHUPFNUDELN



SCHOKOLADE & ORANGE IN 2 GÄNGEN

3 GANG (SAIBLING HIRSCH DESSERT)	65,-
4 GANG (3 GANG + FISCH ODER RAVIOLI)	83,-
5 GANG	98,-

Vegetarisches Menü

KLEINER GEMISCHTER SALAT | EINGELEGTE RADIESCHEN

RAVIOLI VOM STEINPILZ

SPINAT | THYMIANSAHNE | HERBSTTRÜFFEL

HAUSGEMACHTE KÜRBISMAULTASCHEN

CHUTNEY | KÜRBISÖL | SALBEISAHNE



PORTWEINZWETSCHGEN | KARAMELL-MISO-EIS

AMARANTHSCHAUM | ERDNÜSSE

3 GANG (OHNE RAVIOLI)	38,-
4 GANG	56,-

A la carte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN 8,-

TARTAR VOM WEIDERIND

SCHALOTTENCREME | MEERRETTICH | BRIOCHE 18,-

KÜRBISCREMESUPPE

KÜRBISKERNÖL | KERNE 8,50

GEBEIZTER ROTE BETE SAIBLING

APFEL | SAFRAN | ESTRAGON | ZUPFSALATE | MEERRETTICH 16,-

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE KÜRBISMAULTASCHEN

CHUTNEY | KÜRBISÖL | SALBEISAHNE 19,-

STEINPILZRAVIOLI | HERBSTTRÜFFEL

SPINAT | THYMIANSAHNE | EIGELB 32,-



SEETEUFEL MIT KALAMARETTI-KRUSTENTIERNAGE

SCHMORPAPRIKA | KARTOFFELPÜREE 34,-

CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES
MIT KALBSJUS 25,-

CORDON-BLEU VOM KALB

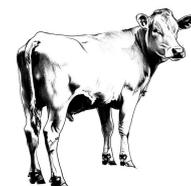
MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES
MIT KALBSJUS 32,-

STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND "LA MONTURA"

KRÄUTERBUTTER | GLASIERTE KAROTTEN | HAUSGEMACHTE POMMES 31,-

KALBSRAHMGESCHNETZELTES MIT STEINPILZEN

BROKKOLINI | SPÄTZLE 29,-



FILET STROGANOFF

ROTE BETE | CHAMPIGNONS | EINGELEGT GURKE | KARTOFFELPÜREE 33,-

JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

KLEINE PORTION MINUS € 3,-

WIR BIETEN AUCH KINDERESSEN AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

Desserts

PORTWEINZWETSCHGEN | KAREMELL-MISO-EIS
AMARANTHSCHAUM | ERDNÜSSE |



11,-

SCHOKOLADE & ORANGE IN 2 GÄNGEN

BLUTORANGENSORBET | CAMPARISCHAUM | ORANGENRAGOUT
GEBACKENE SCHOKOLADENWABE | SCHOKOLADENEIS | ORANGENSUD

15,-

ESPRESSO MIT KLEINER CRÈME BRÛLÉE

7,50

Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

HASELNUSSGEIST

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

MANDARINENGEIST

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

KAFFEE & CO.

KAFFEE

ESPRESSO

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

DOPPELTER ESPRESSO



4,50

4,50

4,50

4,50

4,50

4,50

4,50

2,50

2,50

3,-

3,50



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL