

# Apéritif

Apple Tonic – Gin mit Apfel und Zitrone	0,2 l	6,50
Apérol Spritz	0,25 l	6,00
Becquer Vermouth Gran Reserva	4cl	3,50
Prosecco Le Contesse Treviso, extra dry	0,1 l	6,00
Hauscocktail alkoholfrei	0,25 l	5,50
Negroni	6cl	8,50

## Saison Menü

Hausgebeizter Glen Douglas Lachs | gelbe Bete |  
Zitrusvinaigrette | Zupfsalat

Steinpilz- Tortellini mit Salzzitrone und Petersilienöl  
*oder*

Geschmortes Bäckchen vom Jungrind | alter Balsamico | Sellerie | rotes  
Zwiebelconfit

Barbarie Entenbrust rosa gebraten | Jus  
glasierte Karotten | Schupfnudeln

Baileys-Variation mit Apfel und Pistazie

3 Gang € 50

4 Gang € 65

5 Gang € 80

## Vegetarisches Menü

Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl

Steinpilztortellini mit Salzzitrone und Petersilie

Baileys-Variation mit Apfel und Pistazie

2 Gang (ohne Dessert) € 25

3 Gang € 35

## À la carte

### Vorspeisen

	€
Kleiner gemischter Salat <i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Kernen</i>	7
Hausgebeizter Glen Douglas Lachs   gelbe Bete   Salzzitrone   Zupfsalat	13
Kürbiscremesuppe mit steierischem Kernöl	8,50

### Hauptgänge

Cordon-Bleu vom Milchkalb mit Krustenschinken und Bergkäse gefüllt, dazu frische Pommes	29
Barbarie Entenbrust rosa gebraten, Jus glasierte Karotten und hausgemachte Schupfnudeln	31
Hirschrücken mit Wacholderrahm, Selleriepüree, wilder Brokkoli und Spätzle	34
Geschmortes Bäckchen vom Jungrind, Balsamicojus, Marktgemüse und Kartoffelpüree	29
Hausgemachte Kalbsmaultaschen mit Steinpilzrahm	19
Italienischer Zwiebelrostbraten - Flanksteak mit Tropeazwiebeljus, Brokkolini und frischen Pommes	29
Lachsfilet mit Zitrusaromen gegart, Beurre blanc, Gemüse und Kartoffel-Meerrettichpüree	24
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Salbeisahne, Kürbischutney und getrocknetem Ziegenfrischkäse	18

*Jede Umbestellung € 1,50 – pro Tisch maximal 5 verschiedene Hauptgerichte*

## Kinder

	€
Kinderschnitzel mit Pommes	8,50
Portion Spätzle mit Soße	6,50
Portion Pommes	4,50
Kinder Wienerschnitzel mit Pommes	14

## Desserts

Baileys-Variation mit Apfel und Pistazie	12
Lauwarme Schokoladentarte mit Vanille-Eis und Portwein- Zwetschge	12
„Affogato“ 2.0 – Kahlua-Creme, Vanille-Eis, Espresso, karamellisierte Nüsse	9

## Spirituosen und Süßweine

Prinz alte Haselnuss	2cl	4,50
Prinz alte Haus-Zwetschge	2cl	4,50
Prinz alte Marille	2cl	4,50
Prinz alte Wald-Himbeere	2cl	4,50
Prinz alte Williams Birne	2cl	4,50
Prinz alter Bodensee Apfel	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Kirschwasser	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Zibärtele	2cl	4,50
Vikor Riegger Haselnussgeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Mandarinengeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Alte Williams-Christ Birne	2cl	4,50
Quevedo Porto, Tawny 10 Jahre	4cl	4,50
Grappa di Nebbiolo, Marco Bonfante	2cl	4,50

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf unserer separaten Karte.  
Fragen Sie dazu gerne unser Servicepersonal*