

Vorspeisen

Bio Schafskäse im Knuspermantel

Biohof Nuart | Avocado | Kräuter | Himbeere

€ 15

gehacktes Stier

Hüfte | Tatar | Senf | Zwiebelrelisch | Ei | Brioch

90g
180g

€ 18

€ 28

Landhaussalat

Gemischter Salat | Blattsalat | Hausdressing

€ 6

“Nüssli” Salat

Erdäpfel - Vogerlsalat | Speck | Kernöl

€ 8

Erdäpfel-Vogerlsalat- Beilage

€ 6

Suppen

Consommé vom Rind mit...

Grießnockerl oder
Kaspressknödel

€ 7

Safranschaumsuppe

mit Garnelenmosaik

€ 12
+€ 5

Zwiebelsuppe

€ 8

Hauptspeisen

Isländisches Seesaiblingsfilet *

Erdäpfel | Pastinake | Vermouthsauce

€ 16 € 29

Filet von der Buttermakrele

Karotte | Kimchischaum | Pancobrösel

€ 24

Trüffeltagliolini

Pastinake | Trüffel der Saison

€ 19

Kürbisravioli

Pastinaken Beurre Blanc | Pecorino

€ 19

Wiener Schnitzel vom Kalb

Österreichisch | Preiselbeeren | Butterschmalz

€ 16 € 28

Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel

Steakhüfte Zwiebelrostbraten Art

Jungstier | Erdäpfelpüree | Zwiebelsauce

€ 29

geröstete Kalbsleber

Zwiebelsauce | Erdäpfelpüree | Mirabell

€ 26

Cordon Bleu vom Fasan

Kärntner Speck | Bergkäse | Kürbis | Erdäpfel

€ 22

Smash Cheesburger

Salat | Gurken-Zwiebelrelish | Pommes Frites

€ 19

* Die kräftig rote Fleischfarbe unserer Seesaiblinge entsteht durch carotinoidreiche Fütterung sowie durch die besondere Größe und das damit verbundene lange, langsame Wachstum der Fische.



Süßes

Tiramisu di papà

€ 6

Zwetschgen Zimt Tarte
Tonkabohneneis

€ 6

Affogato

€ 6

Weisses Schokoladenkuchlein
Himbeersorbet

€ 15

