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
Steak von der Atlantik Makrele *Erdäpfelrisotto | Kohlsprossen | Schnittlauch*		€ 26
Trüffelravioli Pastinake | Trüffel der Saison	€ 15	€ 25
Kürbisravioli Pastinaken Beurre Blanc | Pecorino	€ 12	€ 19
Wiener Schnitzel vom Kalb Österreichisch | Preiselbeeren | Butterschmalz Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel	€ 16	€ 29
Steakhüfte Zwiebelrostbraten Art Jungstier | Erdäpfelpüree | Zwiebelsauce		€ 29
gebackene Kalbsleber *Erdäpfelpüree | Zwiebelsauce | Gewürzbirne* (auf Wunsch auch geröstet)		€ 28
Lammrücken Erdäpfel-"Risotto" | Kohlsprossen | eingelegte Zwiebeln		€ 39
Rinderfilet 200g | Karotte | Trüffelpüree | Wacholdersauce		€ 39

* *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 Schokoladenküchlein *Himbeersorbet*	€ 15