


VORSPEISEN



- GEMISCHTE BLATTSALATE**
Rohkost, Olivenöl / Kernöl  M/O 5/8
- GEFÜLLTE WEINBLÄTTER**
Berberitzenreis, Artischocke, Balsamico  M/O 15
- HERBSTLICHE BITTERSALATE**
Ziegenfrischkäse, Traube, Quitte, Nüsse  G/H/M 15
- RÄUCHERHEILBUTT**
Zuckererbsen-Wasabi-Püree, Rote-Rüben-Relish *D/G/M* 16
- BEEF TATAR**
Avocado, geräucherte Paprika-Mayonnaise,
getoastetes Weißbrot *A/C/G/L/M/O* 17,8

SUPPEN

- KÜRBIS-MOST-SUPPE**  O 6
- HÜHNERSUPPE**
Tageseinlage *Allergene auf Anfrage* 6
- TAGESSUPPE** *Allergene auf Anfrage* 6



HAUPTSPEISEN

- FRISCHE STEINPILZ-TEIGTASCHEN**
Salbeibutter, Schmor-Paradeiser, gehobelter Alter Gouda  A/C/G/O 19
- VEGANER HOKKAIDO-BURGER**
Cassava-Chips, Feige, Liebstöckel-Dip, Schalotten-Hagebutten-Confit  A/O 16,5



- RADLBERGER SEESAIBLINGSFILET** Zitronen-Thymian
Steckrüben-Karotten-Ragout, Kapernsauce *D/G/M/O* 26
- POCHIERTES STÖRFILET**
Rotwein-Risotto, glacierter Chicorée, Orangenschaum *A/C/D/G/M/O* 29
- GEGRILLTE RADLBERGER FORELLE** braune Butter
Mangold, heurige Erdäpfel, Pignoli *D/G/H* 23,5

- DRY-AGED-CHEESEBURGER**
Röstzwiebel, Cheddar, Römersalat, Salzgurke,
hausgemachtes Kürbis-Ketchup, Wedges *A/C/G/L/M/O* 17
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB**
Petersilerdäpfel, kaltgerührte Moosbeeren *A/C/G* 23
- ROSA GEBRATENE BIO BARBARIE ENTENBRUST**
Quitten-Rotkraut, Orangen-Grießknödel, Portwein-Jus *A/C/G/O* 29
- ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN BIO RIND**
Fisolen-Kürbis-Paprikagemüse, Rosmarinerdäpfel, Sauce Tartare *C/G/M/O* 29,5

DESSERTS

- MALAKOFFNOCKERL**
frische Beeren, Mandeln, Schokoladensauce
 A/C/G/H/O 9,5
- SCHOKOLADENKUCHEN**
mit flüssigem Kern, Gewürz-Birnenkompott
 A/C/G/H/O 10
- TOPFENKNÖDEL**
Nussbutterbrösel, Maroni,
Zwetschken-Ingwer-Röster
 A/C/G/H/O 11

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 7,4
5 ER AUSWAHL 15,4
A/G/H/O serviert mit
Feigensenf & Brotkorb



- CHÄLLERHOCKER**
würziger Hartkäse, Rohmilch,
8 Monate kellergereift
- ST. GALLEN, SCHWEIZ
- FOURME D'AMBERT AOP**
eine der mildesten Sorten von
Blauschimmelkäse, 2 Monate
gereift, pasteurisierte Milch
- AUVERGNE, FRANKREICH
- PONT L'EVÊQUE AOP**
fein, leicht salzig, trotzdem in-
tensiv und fruchtig, Weichkäse
aus mikrofiltrierter Rohmilch
- NORMANDIE, FRANKREICH

- POULIGNY ST. PIERRE**
köstlich mild, delikater
Weichkäse-Klassiker aus
alpiner Ziegen-Rohmilch
- REGION CENTRE, FRANKREICH
- VACHERIN MONT D'OR**
sahnig mild, zarter Schmelz,
Aroma nach Tannenrinde,
Rohmilch-Weichkäse, Inbegriff
von französischer Käsekultur
- JURA, FRANKREICH




PORTION BROT *A* 1,2 | GEDECK (ABENDS) 3

alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
P Lupinen
O Sulfite
R Weichtiere

 Vegetarisch
 Vegan
 Schweinefleisch