



VORSPEISEN

- GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 14,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl *vegan* ♡ L/M
- HERBSTLICHE SALATHERZEN 18,0
geschmorter Hokkaido, Moosbeeren, Trauben,
Walnuss-Ahornsirup-Dressing, blaue Kartoffel-Chips *vegan* ♡ H/M
- GERÄUCHERTE BURRATA 19,0
Balsamico-Feigen, Radicchio-Salat ♡ G/M/O
- GEGRILLTER OKTOPUS 22,0
Pastinaken, Rote Rüben-Apfel-Salat, Kräuteröl G/M/R
- BIO-BEEF TATAR 22,0
Avocado, Trüffel-Mayonnaise, Olivenöl-Crostini A/C/D/M

SUPPEN

- KÜRBIS-APFEL-CREMESUPPE 8,5
Kokosmilch ♡
- PAPRIZIERTE FISCHSUPPE 9,5
Lachs-Nockerl D/G/L
- TAGESSUPPE 8,0
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

- WALNUSS-GNOCCHI 25,0
Artischocken, Baby-Spinat, Paprika-Sauce *vegan* ♡ A/H
- KÜRBIS-RAVIOLI 26,0
Mangold, Kürbiskerne, Kräuter-Ricotta-Sauce ♡ A/G
- CHORIZO-PINSA 20,0
Cafe de Paris Raclette, Secchi-Paradeiser, Pfefferoni 🍷 A/G
- GEBRATENES LACHSFILET 33,0
Kohlrabi-Karottengemüse, Erdäpfel-Brokkolistampf, Estragonsauce D/G/L/O
- POCHIERTES WELSFLEISCH 30,0
Linsen-Lauchgemüse, Safran-Noilly Prat-Sauce D/G/L/O
- IM GANZEN GEGRILLT:
FALKENSTEINER GEBIRGSSAIBLING 33,0
Grillgemüse, Rosmarin-Erdäpfel, Basilikum-Pesto D/G
- LINGUINI MIT BIO-KALBFLEISCHSUGO 24,0
buntes Gemüse, Grana A/C/G/L
- CHEESEBURGER, ÖSTERREICHISCHES BIO-RIND 28,0
Cheddar, Gurke, Röstzwiebel, Paradeiser, Wedges, BBQ Sauce, Aioli A/C/G
- GESCHMORTE BIO-LAMMSTELZE 33,0
cremige Salbei-Polenta, Melanzani-Peperonata, Olivensauce A/G/L/O
- WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB 35,0
Petersilerdäpfel, Moosbeeren A/C/G
- GEGRILLTES BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-RIND 37,0
Steinpilz-Risotto, Hokkaido G/L/O

DESSERTS

- PISTAZIEN-RICOTTA-KUCHEN 11,0
Sauerkirschenkompott, Pistazieneis ♡ A/C/G/H
- BIO-TOPFENKNÖDEL 13,0
Zwetschkenröster, Zimt-Nuss-Brösel ♡ A/C/G/H
- SCHOKOLADEN-SOUFFLE mit flüssigem Kern 13,0
& Waldbeereneis ♡ C/F/G

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 9,8
5 ER AUSWAHL 22,0
♡ A/G/H/M/O serviert mit
Feigensenf, Walnüssen
& Brotkorb
- IMPERIALE ROSSO
gereift, mit rotem Süßwein
affiniert, mit feiner Blaukultur
handwerklich hergestellt
– LOMBARDEI, ITALIEN
- SCHLOSSBERGER
GROSSVÄTU
sämiger Hartkäse, silofreie
Milch, 14 Monate gut gereift
– EMENTAL, SCHWEIZ

- PONT L'EVEQUE AOP
feines Aroma, ausgeprägter
Geschmack, Rohmilch-Weichkäse
mit roter Edelschimmel Rinde
– NORMANDIE, FRANKREICH
- JORT CAMEMBERT AOP
Weichkäseklassiker
mit weißer Schimmelrinde,
cremig, leicht salzig
– NORMANDIE, FRANKREICH
- SAINT-MAURE
DE TOURAINE
cremig-feste Ziegenweichkäserolle
in feiner Pflanzenasche gereift
– CENTRE, FRANKREICH



PORTION BROT A 2,2
GEDECK (AB 18 UHR, BROTKORB, AMOUSE BOUCHE, STOFFSERVIETTE) A/G 4,7 pro Person
alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges Getreide	E Erdnuss	M Senf	♡ Vegetarisch
B Krebstiere	F Soja	N Sesam	♡ Vegan
C Ei	G Milch/Laktose	O Sulfite/Alkohol	🍷 Schweinefleisch
D Fisch	H Schalenfrüchte	P Lupinen	
	L Sellerie	R Weichtiere	