

VORSPEISEN

- GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 14,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl *vegan*  L/M
- RADICCHIO-FENCHEL SALAT 18,0
Feigen, Trauben, Walnüsse,
Balsamico-Ahornsirup Dressing, Pumpernickel *vegan* A/H/M 
- ZIEGENFRISCHKÄSE IM KÜRBISKERNMANTEL 19,0
Muskatkürbis Chutney, Baby Mangold  G/M
- JAKOBSMUSCHELN 23,0
Zitronenpfefferkruste, Safran-Karfiol Püree, Dill-Emulsion A/C/G/R
- BIO-BEEF TATAR 22,0
Avocado, Belper Knolle, Focaccia A/D/G/M

SUPPEN

- KÜRBISCREMESUPPE 9,5
Apfel, Ingwer A/L 
- RINDSBOUILLON 11,0
Liebstöckel-Frittaten A/C/G/L
- TAGESSUPPE 8,5
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

- STEINPILZTASCHERL 27,0
Spitzkohl, Salbei, Portwein-Schalotten *vegan*  A/F/L/O
- FELICETTI-LINGUINI 23,0
Paradeiser Sauce, Oliven, Grana  A/C/G
- RICOTTA GNOCCHI 26,0
junger Spinat, Walnüsse, Trüffel-Birne  A/C/G/H
- PINSA 20,0
Ötscher Bio Schinken, Fior di Latte, Tomatensauce, Artischoken  A/G
- GEBRATENES LACHSFILET 34,0
Ofen-Rote Rüben, Lauch-Risotto-Nero D/G/L/O
- KABELJAU SALTIMBOCCA 35,0
Beluga Linsen-Kohlrabi Gemüse, Kräuter-Senf Sauce  D/G/L/M/O
- FALKENSTEINER GEBIRGS-SAIBLING 34,0
IM GANZEN GEGRILLT
Brokkoli, Erdäpfel, Mandelbutter D/G/H
- CHEESEBURGER (Fleisch vom österreichischen Bio-Rind) 28,0
Cheddar, Gurke, Röstzwiebeln, Paradeiser, Wedges, BBQ Sauce, Aioli A/C/G
- WIENER SCHNITZEL VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALB 36,0
Petersilerdäpfel, Moosbeeren A/C/G
- ROSA GEBRATENER REHSCHLÖGEL 35,0
Walnuß Kohlsprossen, Hokkaido, Birnen-Moosbeeren Confit G/H/L/O
- GEGRILLTES BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-RIND 38,0
Ackerbohnen-Paprika-Gröstl, Grüne Pfeffersauce G/L/O

DESSERTS

- TOPFENKNÖDEL 12,0
Butterbrösel, Beerenröster  A/C/G
- SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit flüssigem Kern 13,0
Sauerkirschen, Vanilleeis  C/F/G/H/O
- CRÈME KAREMELL 11,0
Rosmarin-Feigen, Haselnusskrokant  C/G/H

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 11,6
5 ER AUSWAHL 24,0
 A/G/H/M/O serviert mit
Feigensenf, Walnüssen
& Brotkorb

- CHÄLLERHOCKER
würziger Hartkäse, Rohmilch,
18 Monate kellergereift
– ST. GALLEN, SCHWEIZ
- FOURME D'AMBERT
cremiger & milder
Blauschimmelkäse,
pasteurisierte Kuhmilch
– AMBERT, FRANKREICH

- TALEGGIO
weicher Rotschimmelkäse,
kräftig-feiner Geschmack
– LOMBARDEI, ITALIEN
- PECORINO DI RONCIONE
Hartkäse aus pasteurisierter
Schafsmilch
– RONCIONE, ITALIEN
- BRIE DE NANGIS
Weichkäse aus französischer
Kuhrohmlch mit weisser
Schimmelrinde
– ILE DE FRANCE, FRANKREICH

PORTION BROT A 2,5

GEDECK (AB 18 UHR, BROTKORB, AMUSE BOUCHE, STOFFSERVIETTE) A/G 4,7 pro Person
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
O Sulfite/Alkohol
P Lupinen
R Weichtiere

 Vegetarisch
 Vegan
 Schweinefleisch