

## Vorspeisen

Kleines Medaillon vom Schwein an Mascarpone-Risotto mit leichtem Honigschaum  
7,00 Euro

Weißes Tomaten-Tiramisu an Basilikumschaum mit feiner Kresse umlegt  
9,00 Euro

Hausgeräucherte Seeteufelmedaillons mit Topinamburrösti und Zitronengrassorbet  
9,50 Euro

Hausgebeizter Caipirinha Lachs mit Wasabicreme an Babyleaf-Salat  
mit leichter Maracuja-Vinaigrette  
10,50 Euro

Tatar vom Rind mit gebratenem Wachtel-Spiegelei, Wildkräutersalat und Balsamicoglace  
10,50 Euro

## Bocksalate als Vorspeise & Hauptgang

Variation von Herbstblattsalaten wahlweise mit:  
gebratenen Streifen von der Rindersteakhüfte  
gebratenen Riesengamelen  
gebratenen Putenbruststreifen

Vorspeisen Portion

7,00 Euro

Hauptgang Portion

12,50 Euro

Wählen Sie Ihr Dressing zum Herbstsalat:  
Kartoffel-Speckdressing, French Dressing, Kräutervinaigrette

## Suppen

Essenz von der Tomate mit Ricotta-Ravioli dazu gebackener Basilikum  
5,50 Euro

Cappuccino von der Schwarzwurzel mit feinem Trüffelöl  
5,50 Euro

## Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet im Parmaschinken-Salbeimantel an MarsalasaUCE,  
Schwarzwurzelmelange und Pommes olive  
16,50 Euro

Pochiertes Röllchen von der Seesunge an Zitronenbutter,  
geschmorten Kirschtomaten und marinierten Perlgraupen  
16,50 Euro

Gebratenes Kaiserbrassenfilet an Bärlauchsauce, gegrilltem  
Gemüse und Avocado-Kartoffelmousseline  
17,50 Euro

Poulardenbrüstchen mit Ruccola, getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt  
an Tomatengnocchi und glaciertem Frühlingslauch  
18,00 Euro

Gegrilltes Lammrückenfilet an Minzpesto, Rübchengemüse und Polentanockerl  
21,50 Euro

Gegrilltes Rindersteak an Sauce Bernaise, würzigen Kartoffelecken und buntem Gemüse  
22,00 Euro

## Für unsere Vegetarischen Gäste

Würziges Kartoffelsoufflé an Gemüseragoût dazu Olivenpesto  
11,50 Euro

Knuspriges Filoteig-Röllchen gefüllt mit Ziegenkäse, Tomaten  
und frischen Kräutern dazu fruchtiges Paprika-Chili Chutney  
14,00 Euro

## Desserts/Desserts

Weißes Minzmousse an dunkler Schokoladensauce mit frischen Früchten  
5,00 Euro

Crème Brûlée mit Fruchteis und Hippendreieck  
6,50 Euro

Nougat-Passionsfruchtpastete an Himbeersalat mit hausgemachter Zitronenmelisenglace  
7,00 Euro

Parfait von Rosenwasser und Karamell an Mangosalat  
8,50 Euro

## Kuchen/Cakes

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach einer Kuchenempfehlung!

2,70 Euro pro Stück Kuchen