

Menü I

Getrüffeltes Apfel – Sellerie – Süppchen

7,00 €

Gebratenes Rückensteak vom Weideochsen

unter der Senfkruste,

buntes Paprikagemüse & Kartoffelgratin

22,00 €

oder

Gebratene Tranche vom Norweger Lachs

mit glasiertem Zuckerschotenstroh & Kartoffelpüree

20,00 €

oder

Gegrillter Haloumi

auf geschmorter Paprika

12,00 €

Halbflüssiges Schokoladenküchlein

& Mango – Sorbet

8,00 €

Menü II

Essenz vom Weideochsen
mit Wurzelgemüsen & Kräuterflädle

7,00 €

Schweinefilet mit Pilzduxelles & Speck im Blätterteigmantel,
Senfkornjus & Rahmwirsing

19,00 €

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,
glasiertes Gurkengemüse & Petersilienkartoffeln

19,00 €

oder

Hausgemachter Kartoffel – Gemüse – Strudel
& Lauch mit Sonnenblumenkernen

12,00 €

Mousse au chocolat
& Himbeer – Sorbet

8,00 €

Menü III

Ziegenkäse mit spanischem Olivenöl,
langem Pfeffer & Orangensenf

10,00 €

Tomatenessenz
& Basilikum – Nockerl

7,00 €

Maispoulardenbrust & Chorizo,
Graupen – Risotto mit Schinken & grünem Spargel

18,00 €

oder

Saltimbocca vom Butterfisch & geräucherten Thunfisch,
Zucchini Gemüse & Thymian - Polenta

22,00 €

oder

Gebackene Zucchini
& Tomaten – Risotto

9,50 €

Tiramisu
& Orangen – Sorbet

7,00 €

Menü IV

Coppa di stagionato ,
Cantaloupe – Melone & Raukesalat

12,00 €

Rahmsüppchen von der gelben Zucchini
mit Rauchlachs

7,00 €

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit sautierten Pilzen & hausgemachten Schupfnudeln

24,00 €

oder

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch,
Tomaten – Oliven – Risotto & Zuckerschoten

24,00 €

oder

Gebackenes Tempuragemüse

Glasiertes Gemüsestroh

14,00 €

Erdbeer – Mascarpone – Crunch
& Erdbeer – Sorbet

7,00 €