



Menü Rund um die Gans

Karamellierte Paté de Foie Gras

Gebratene Brioche | Zwiebel-Konfit | Sellerie | Buchenpilze

Consommé von der Martinsgans

Ravioli mit Gänseklein-Schmand-Füllung

Gänsebrust auf Quitten-Spitzkohlsalat

Grüner Apfel | Meerrettich | auf Salz gegarte Beete

Gänsekeule in eigenem Schmalz konfiert 14Std/67°

Maronen-Jus | Holunder-Preiselbeer-Rotkohl |
Hausgemachte Rheinische Kartoffel Knödel

Dessert Variation

5 Gang Menü 79,90€
(Nur Tischweise möglich)



RESTAURANT

Lassen Sie sich von Küchenchef Dominik kulinarisch mit einer Reise durch die Küche verwöhnen.

4 Gänge 65,00

6 Gänge 89,00

Nur Tischweise möglich

Auf Unverträglichkeiten & Allergien nehmen wir natürlich Rücksicht. Teilen Sie diese gerne unserem Service mit.

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

Walnuss | Birne | Kaki

13,50

Gratinierter Mini Blumenkohl

Kaffee | Zwiebel-Konfit | Haselnuss

13,50

Kärntner Semmelknödel

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

13,50

Jakobsmuschel unter der Meerrettich-Kruste

Beurre de Blanc | Wurzelgemüse | Steinpilze

18,50

Vitello Tonnato andersrum

Gebratenes Thunfischfilet | Kalbsjus | Oliven | Kapernapfel | Sellerie

17,90

Alle Preise in Euro.



Zwischengänge

Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse

8,00

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

13,50

Steinpilz-Suppe

Knusprige Schweinebäckchen vom Duroc

13,50

Gambas "Spanische Art"

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

15,90

Hausgemachter Raviolo

Waldpilz-Füllung | Parmesan-Schaum | Steinpilze | Shiitake | Pancetta

16,50



Hauptsache

Maronen-Strudel

Blaubeeren | Topinambur | deutsche Steinpilze | Wilder Brokkoli
24,50

Wiener Schnitzel trifft knuspriger Rinder-Tafelspitz in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren
29,50

Weißes Heilbuttfilet Wildfang aus dem Atlantik

Zitronen-Schaum | Kaiserschoten | Zweierlei Rosenkohl | Pastinake | Kumquat
32,00

Argentinisches Rumpsteak Grain Fed

Karotte | Mini Bio Kräutersaitlinge | Wirsing
33,50

Eifeler Hirschrücken

Pflaume | Pastinake | Wilder Brokkoli
34,50

Gänsekeule in eigenem Schmalz konfiert 14Std/67°

Maronen-Jus | Holunder-Preiselbeer-Rotkohl |
Hausgemachte Rheinische Kartoffel Knödel
36,50



Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

Wiener Schnitzel trifft knuspriger Rinder-Tafelspitz in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Wiener Apfelstrudel

Vanillesauce | Apfel-Sorbet

Oder

Französische Käseauswahl ***

Hausgebackenes Brot | Feigensenf

Menü

3Gang ohne Backhendl, Brühe	51,00
4Gang ohne Backhendl	58,00
5Gang	71,50

*** Menü Aufpreis 4,00

Alle Preise in Euro.



Zum Abschluss

Hausgemachtes Sorbet

Verschiedene Sorten
Je Kugel 3,50

Wiener Apfelstrudel

Vanillesauce | Apfel-Sorbet
9,90

Domi's lauwarmes Schokoküchlein

Nuss-Nougat-Mousse | Kaffee-Opera-Schnitte | Kalamansi-Sorbet
10,50

Französische Käseauswahl

Hausgebackenes Brot | Feigensenf
14,50