

Samstag: 12:00 - 14:30 Uhr

Montag - Samstag: 17:30 - 22:00 Uhr

Feiertags: 12:00 - 14:30 & 17:30 - 22:00 Uhr



RESTAURANT

Menü - Das Moderne

Kabeljaufilet | 15,50 | 33,00

Geräucherter falscher Rosenkohl | Karotte | Kaffee | Schwarzwälder Schinken | Serviettenknödel-Carpaccio

Geschmorte Lammkeule | 14,50 | 29,00

Spitzpaprika | Butternut | Patisson | Gewürzauergine

Onsen Ei | 12,00

Bergkäse-Espuma | Baby Pak Choi | Shiitake

Geflämmtes Seeteufelfilet | 17,50

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung | Tomatensugo | 24 Monate gereifter Parmesan | Pak Choi | Cherrytomaten

Argentinisches Rinderfilet | 38,90

Topinambur | Blaubeeren | Pastinake | gefüllte Zucchini

Himbeere trifft Pistazie | 10,50

Pistazienkuchen | Himbeermousse | Himbeersorbet | Kokos

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

<u>Menü</u>	<u>Wein</u>	
3Gang ohne Seeteufel, Onsen Ei, Lamm	58,50	25,00
4Gang ohne Seeteufel, Onsen Ei	72,50	31,00
5Gang ohne Seeteufel	84,50	37,00
6Gang	99,50	43,00

Menü - Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel | 12,50

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

Brühe vom Tafelspitz | 8,00

Frittaten | Wurzelgemüse

Backhendl | 13,50

Vogersalat | Blaubeeren | Wiesenkräuter

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Tafelspitz in Kürbiskernpanade | 29,50

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Hausgemachter Zwetschkenknödel im Haselnussmantel | 9,50

Vanillesauce | Tonkabohnen-Eis

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

Weinempfehlung

N.V. Weißes Handgemenge Cuveé Welschriesling, Chardonnay, Traminer/trocken/Wachter Wiesler

Naturwein, ungefiltert also naturtrüb abgefüllt, Duft nach Apfel, Birne und Quitte, etwas nussiges, Grapefruit und herrlich floralen Noten, am Gaumen dann saftige Frucht, leichter Gerbstoff wie von reifen Walnüssen und eine erfrischende Säure, ätherische Kräuternoten im langen Abgang

0,75l 42,50

Menü

3Gang ohne Backhendl, Brühe	49,50
4Gang ohne Backhendl	56,50
5Gang	69,00

Alle Gerichte sind auch einzeln zu bestellen.
Alle Preise in Euro.

Samstag: 12:00 - 14:30 Uhr

Montag - Samstag: 17:30 - 22:00 Uhr

Feiertags: 12:00 - 14:30 & 17:30 - 22:00 Uhr



Menü - Das Grüne

Gefüllte Ochsenherztomate mit Burrata-Haube | 12,50

Gin Tonic | Avocado | Chili

Hausgemachte Ravioli | 14,50

Kürbis-Ricotta-Füllung | Tomatensugo | 24 Monate gereifter Parmesan | Pak Choi | Cherrytomaten

Geräucherter Nigari Tofu | 12,50

Sesamgurke | Zucchini | Bergamotte

Falscher Rosenkohl trifft auf Onsen Ei | 21,00

Gratinierter Blumenkohl | Topinambur | Blaubeeren | Buchenpilze | Liebstockelsoße

Himbeere trifft Pistazie | 10,50

Pistazienkuchen | Himbeermousse | Himbeersorbet | Kokos

Oder

Französische Käseauswahl | 15,50

Empfehlungen

Vorspeise

Gambas "Spanische Art" | 15,90

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

Für den kleinen Süßen Abschluss

Eis | Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorten
je Kugel 3,50

Menü

3Gang ohne Tofu, Ravioli

4Gang ohne Tofu

5Gang

Wein

41,50 | 25,00

55,50 | 31,00

66,00 | 37,00

Alle Gerichte sind auch einzeln zu bestellen.

Alle Preise in Euro.