

Vorspeisen

Starters

Gezupfte Räucherforelle auf Linsensalat mit
Barrique Apfel Balsamico und Affila-Kresse
*Plucked smoked trout with lentilsalad, barrique-apple-balsamico
and "Affila-cress"*

EUR 15,00

Gänsestopfleberterriner mit Rosenkohl, Apfelwürfeln,
Zwiebelmarmelade und Brotchip
*Foie gras terrine with brussels sprouts, applecubes,
onion-jam and breadchip*

EUR 15,50

Frischkäsepraline mit Kürbis, Ingwer, schwarzer Nuss und Mizunasalat
*Praline of cream cheese with pumpkin, ginger,
black nut and „Mizunasalat“*

EUR 12,00

Suppen

Soups

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl
Creamy Hokkaido soup with pumpkin seed oil

EUR 8,50

Rote Beete Essenz mit Schnittlauch und Krenschöberl
Essence of beetroot with chives and horseradish-cracker

EUR 8,00

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*

Zwischengänge

Entrée

Tagliarini mit Rosmarin, Kräutersaitlingen und Cashewkernen

Tagliarini with rosemary, mushrooms and cashews

EUR 14,50

Garnelensauté in Krustentiernage mit Bruschettataschen und Erbsen

Sautéed prawns with crustacean-nage, bruschetta-ravioli and peas

EUR 19,00

Gebackenes Spinatlaibchen mit Puffreis auf Gemüse-Pilzsauté

Baked spinach-patty with puffed rice and vegetable-mushroom-sauté

EUR 14,50

Hauptgänge

Main courses

Rinderfiletsteak „Stroganoff“ mit Paprikaschaum, Jus und Kartoffelauflauf

Beef fillet steak „Stroganoff“ with capsicum-cream, jus and potato-soufflé

EUR 29,50

Geschmorte Ochsenbacke mit Honig-Thymianjus, Karottengemüse und Hirsegetreide

Braised ox cheeks with honey-thyme-jus, carrots and millet

EUR 23,50

Spanferkelconfit mit Schwarzkümmeljus, Rotwein-Schalotten
und Kartoffel-Selleriestampf

Confit of suckling pig with black cumin-jus, redwine-shallots and potato-celery-pureé

EUR 27,50

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*

Fisch

Fish

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräuterschaum, Wurzelgemüse und Venere Reis

Grilled sea bass fillet with herbs-cream, root vegetables and "Venere"-rice

EUR 24,00

Vegetarisch

Vegetarian

Kärntner Kasnudeln mit gebräunter Butter, gerösteten Nüssen und Kräutern

Austrian cheese noodles with brown butter, grilled nuts and herbs

EUR 17,50

Risotto vom schwarzen Venere Reis mit Ziegenkäseflocken,
Topinambur und Junglauch

Risotto of black "Venere" rice with goat cheese, sunchoke and young-leek

EUR 16,00

Unsere Weinempfehlung zu Ihren Hauptgängen:

Kiedricher Riesling, Rheingau

Weingut: Robert Weil

Trocken

EUR 45,00

Black Print, Pfalz

Weingut: Schneider

Qualitätswein, trocken

EUR 42,00

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Desserts

Desserts

Mohnmousse mit Feigen und Birnensorbet

Mousse of poppyseed with figs and pear-sorbet

EUR 10,50

Joghurt-Walnutstörtchen mit eingelegten Pflaumen und Kaffee Eis

Yogurt-walnut-cake with pickled plums and coffee-ice cream

EUR 11,50

Dörrpflaumenauflauf mit geschmorrtten Quitten und weißem Schokoladeneis

Prune soufflé with braised quinces and white chocolate-ice cream

EUR 9,50

Unsere Klassiker

Classics

Vorspeisen

Starters

**Bunt gemischte Salatschüssel mit Vinaigrette, Goji-Beeren,
Croûtons und Pinienkernen**

Mixed salad with vinaigrette goji berries, croûtons and pine nuts

EUR 12,50

Hauptgänge

Main courses

**Wiener Schnitzel
mit Petersilien-Kartoffeln und Preiselbeeren**
Veal „Wiener Schnitzel“ with parsley-potatos and cranberries

EUR 25,00

Gebratenes Seeteufelfilet mit Fischvelouté, Marktgemüse und Kartoffelwürfeln
Grilled monkfish with fish veluté, vegetable and potato-cubes

EUR 25,50

Desserts

Desserts

Früchtesorbet mit Früchten der Saison
Sorbet of fruits with fresh berries

EUR 8,50

Hessisches Schmandmousse mit Schokoladenblättern und kandierten Trauben
Mousse of Hessian cream with chocolate and grapes glacé

EUR 8,50

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*