

Winterliche Gaumenfreuden

Vorspeisen:

Carpaccio vom Rindsfilet mit Trüffelöl,
Ruccola und frischer
Parmesan
17,90

Thunfisch-Tatare und rosa Thunfisch
mit Wasabi, Sojasauce, Kapern und Toastbrot
17,90

Suppen:

G'schmackige Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
6,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und geröstete
Kürbiskerne 6,50

Hauptspeisen

½ gebratene Ente im Natursafterl, mit
Serviettenknödel,
Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren
26,90

Gegrilltes Rindsfilet und Riesenscampi an
Pfeffersauce,
mit Kräuter, Trüffelpüree und Broccoliröschen
39,90

Kalbsrückensteak an Pilz-Trüffelsauce,
Kroketten und Gemüsebeet 38,90

Risotto „Frutti di mare“ mit Meeresfrüchte,
Gemüse und Scampi 22,90

Filet-Burger vom Rind und Schweinefilet,
zweierlei Saucen,
Speck, Rucola und Pommes Wedges
21,90

Schweinefiletspieß am Schwert im Speckmantel,
Kartoffelpuffer
mit Schwammerlsauce und Kohlsprossen
28,90

Fischfiletteller verschiedene Fischfilets auf
mediterranem Gemüse,
Veltliner-Trüffelschaum und Kürbisrisotto
28,90

Filetspitzen vom Rind und Schwein
„Stroganoff Art“
in einer Senfsauce mit Gurkenstreifen und Penne
Nudeln und Salat 25,90

Shrimpsgröst´l mit Ruccola und winterlichen
Blattsalat 21,90

Mohnparfait an marinierten Weichseln und
Tiramisu-Eis 8,90

Waldbeeren-Panna Cotta an Beerensauce und
Tiramisu 8,90