

Winterliche Gaumenfreuden

Vorspeisen:

- Carpaccio vom Rindsfilet mit Trüffelöl, Ruccola und frischer Parmesan 18,90
Lachs Tartare an Rucola, Limetten-Wasabi-creme, knuspriges Ciabatta 18,90

Suppen:

- G'schmackige Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 8,50
Minestrone – italienische Gemüsesuppe 8,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und geröstete Kürbiskerne 8,50

Hauptspeisen

- ½ gebratene Ente im Natursafterl, mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren 29,90
Gegrilltes Rindsfilet 240gr. und Riesenscampi an Pfeffersauce, mit Kräuter, Ofenkartoffel und mediterranem Gemüse 46,90
Geschmorte Lammkeule im Teigmantel mit Rahmerdäpfel und Speckbohnen 29,90
Geschmortes Hirschragout vom Ozelberger mit Serviettenknödel Preiselbeeren und Apfelrotkraut 26,90
Rosa gebratene Schweimemedallions auf Kartoffel-Trüffelpüree, mit Schwammerlsauce und Broccoliröschen 29,90
Fischfiletteller verschiedene Fischfilets auf mediterranem Gemüse Veltliner-Trüffelschaum und Kürbisrisotto 29,90
Tagliarini Nudeln mit frischem Gemüse, Kürbis, frischem Parmesano 19,90
Toping! mit 3 Garnellen + 7,50 mit Hühnerfilet +7,50 mit Rinderfilet +13,90
Filetspitzen vom Rind und Schwein „Stroganoff Art“ in einer Senfsauce mit Gurkenstreifen und Penne Nudeln 28,90
Mohnparfait an marinierten Weichseln, Kokos-Eis und Minze 9,90
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtes Mangoeis 9,90
Duett von Tiramisu und Mousse au chocolate mit frischen Früchten 9,90
Ananas- Carpaccio an Beerensauce und Mangoeis 9,90