

Aperitif

Orangen-Rosmarin Tonic <i>Canonita, Rosmarin, Tonic Water</i>	0,15 l	€ 8,00
Winzer Riesling Sekt <i>Nabe, Weingut Eckes</i>	0,1 l	€ 7,50
Kürbis – Secco, <i>fruchtig, herb</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€ 6,50
Martini Spritz <i>Martini Bianco, Cassislikör, Prosecco</i>	0,15 l	€ 8,00

Alkoholfrei

Johannisbeer – Secco, <i>fruchtig, herb</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€ 6,50
Alpencaipi <i>Limetten, Rohrzucker, Holunder, Almdudler</i>	0,15 l	€ 7,50

Weinempfehlung

2023 Côtes-Du-Rhône, Ferraton Père&Fils

In der Nase findet man Aromen von sehr reifen roten Früchten. Besonders auffallend ist die mundfüllende Frucht, weiche, geschmeidige. Man schmeckt Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Lakritz. Der Abgang ist lang mit schöner Würze und Noten von frischen Früchten.

<i>Glas</i>	0,2 l	€ 8,00
<i>Flasche</i>	0,75 l	€ 25,50

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette
1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Rindertatar
Gebackenes Eigelb
Geröstetes Sauerteigbrot
€ 16,50

Hauptgangportion
€ 24,50

Geflämmter Lachs
Apfelchutney
Limonen Buttermilch
Speckcrunch
Brotchips
€ 17,50

Kürbis Tataki
Pikante Mango Ingwer Creme
Gurkensalat
€ 15,50

Suppen

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta
€ 9,50

Hühnerconsomme
Ingwer & Zitronengras
Geflügel Wan Tan gebacken
€ 9,50

Kürbisschaumsuppe
Hafermilchschaum
Brotcroutons
€ 9,00



Vegetarische Gerichte

Linsen Miso Bällchen
weißes Bohnenmus
Tomaten-Auberginen-Tatar
€ 20,50



Strudel vom Hokkaidokürbis
Hüttenkäse
Kartoffelragout
€ 21,50

Pilz-Gulasch in Paprikarahm
Majoranschaum
Bergkäseknödel
€ 19,50

Menü des Monats

Kürbisschaumsuppe

Hafermilchschaum

Brotcrouton

Rosa gebratener Hirschrücken

Brombeerjus

Geschmorte Kürbisspalten

Bergkäseknödel

oder

Lachsfilet

Buttermilch Beurre Blanc

Geschmorter Wirsing

Süßkartoffelgnocchi

oder

Strudel vom Hokkaidokürbis

Hüttenkäse

Kartoffelragout

Pflaumenkompott

Walnusseis

Menüpreis

Hauptgang Hirsch € 44,50

Hauptgang Lachs € 42,00

Hauptgang Hokkaido € 34,50

Fisch

Filet vom Seeteufel in Kräutern

Rote Beete Risotto

Gorgonzolaschaum

€ 31,00

Lachsfilet

Buttermilch Beurre Blanc

Geschmorte Wirsing

Süßkartoffelgnocchi

€ 28,00

Fleisch

Rumpsteak

Pfeffersoße

Speckbohnen

Bratkartoffeln

€ 33,00

Steyrer-Schnitzel (Kürbispanade)

Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren

Kleiner Salat

€ 29,00

Rosa gebratener Hirschrücken

Brombeerjus

Geschmorte Kürbisspalten

Bergkäseknödel

€ 31,00

Fleisch

Schweinefilet Sous Vide

Möhren-Zwiebel-Confit

Kartoffelmus

Pfifferlinge

€ 22,50

Maishähnchenbrust

Rote Beete Risotto

Meerrettich Hollandaise

€ 24,50

Geschmorte Kalbsbacken

Kartoffelpüree

Glacierte Möhren

€ 28,50

Klassiker

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln

Salat

€ 17,50

Mälzerschnitzel

Schweineschnitzel

Speckstreifen, Spiegelei

Salat, Bratkartoffeln

€ 19,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

mit Hähnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

Alpenbörger

auf Landbrot

200g Rinderpatty

Kartoffelkäse, Röstzwiebeln

Bergkäse

Pommes Frites

€ 19,50

Alpenbörger Veggie

Gemüsebratling

€ 17,50

Süßspeisen

Crème Brûlée

Früchte

€ 9,00

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

€ 14,50

Vanilleeis

(2 Kugeln)

Kürbiskernöl

€ 6,50

White Chocolate Cheesecake

Heidelbeersorbet

€ 11,00

Pflaumenkompott

Walnusseis

€ 8,50