

Aperitif

Orangen-Rosmarin Tonic <i>Canonita, Rosmarin, Tonic Water</i>	0,15 l	€	8,00
Winzer Riesling Sekt <i>Nahe, 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.

Glas	0,2 l	€	8,00
Flasche	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

Geflammter Lachs

Apfelchutney

Limonen Buttermilch

Speckcrunch Brotchips

€ 17,50

Kürbis Creme Brulee

Birnen Safran Kompott

Blattsalat

Miso Ahorn Vinaigrette

€ 15,50

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäsemousse

Orangenmarinade

Walnüsse

€ 16,00

Suppen

Pastinakenschaumsuppe

CROUTONS

€ 8,50

Entenconsomme

Waldpilznocken

€ 9,50

Kürbisschaumsuppe

Hafermilchschaum

Brotcroutons

€ 9,00



Vegetarische Gerichte

Wirsing Kohlroulade

Preiselbeersoße / Austernpilze

Süßkartoffelpüree

€ 20,50



Strudel vom Hokkaidokürbis

Hüttenkäse

Kartoffelragout

€ 21,50

Pilz-Gulasch in Paprikarrahm

Majoranschaum

Bergkäseknoedel

€ 19,50

Menü des Monats

Kürbisschaumsuppe

Hafermilchschaum

Brotcrouton

Wildragout

mit Pilzen

Bergkäseknoedel

oder

Lachsfilet

Buttermilch Beurre Blanc

Geschmorter Wirsing

Süßkartoffelnocchi

oder

Strudel vom Hokkaidokürbis

Hüttenkäse

Kartoffelragout

Pflaumenkompott

Walnusseis

Menüpreis

Hauptgang Wildragout € 41,50

Hauptgang Lachs € 42,00

Hauptgang Hokkaido € 34,50

Fisch

Dorade
Vermuthschaum
Orangen Thymian Polenta
fermentiertem Fenchel
€ 26,50

Lachsfilet
Buttermilch Beurre Blanc
Geschmarter Wirsing
Süßkartoffelnocchi
€ 28,00

Fleisch

Rumpsteak
Pfeffersoße
Speckbohnen
Bratkartoffeln
€ 33,00

Steyrer-Schnitzel (Kürbispanade)
Kalbschnitzel
Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren
Kleiner Salat
€ 29,00

Zweierlei vom Wild
Rosenkohl
Herzoginkartoffeln
€ 31,00

Fleisch

Schweinefilet Sous Vide

Möhren-Zwiebel-Confit

Kartoffelmus

Austernpilzen

€ 22,50

Halbe Bauernente

Orangensoße

Rotkohl

Kartoffelklöße

€ 27,50

Geschmorte Rinderbacke

Kartoffelpüree

Glacierte Möhren

€ 28,50

Wildragout

mit Pilzen

Bergkäseknödel

€ 26,00

Klassiker

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln

Salat

€ 17,50

Mälzerschnitzel

Schweineschnitzel

Speckstreifen, Spiegelei

Salat, Bratkartoffeln

€ 22,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

mit Häbnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

Alpenbörger

auf Landbrot

200g Rinderpatty

Kartoffelkäse, Rösti zwiebeln

Bergkäse

Pommes Frites

€ 19,50

Alpenbörger Veggie

Gemüsebratling

€ 17,50

Süßspeisen

Creme Brulée

Früchte

€ 9,00

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

€ 14,50

Vanilleeis

(2 Kugeln)

Kürbiskernöl

€ 6,50

Maroni Eck

Kürbis Orangen Soße

Orangeneis

€ 13,00

Pflaumenkompott

Walnusseis

€ 8,50