

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

Geflämmt 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

Preiselbeersofse / Austernpilze

Süßkartoffelpüree

€ 20,50



Strudel vom Hokkaidokürbis

Hüttenkäse

Kartoffelragout

€ 21,50

Pilz-Gulasch in Paprikarahm

Majoranschaum

Bergkäseknödel

€ 19,50

Menü des Monats

Kürbisschaumsuppe

Hafermilchschaum

Brotcrouton

Wildragout

mit Pilzen

Bergkäseknödel

oder

Lachsfilet

Buttermilch Beurre Blanc

Geschmorte 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
Geschmorter Wirsing
Süßkartoffelgnocchi
€ 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 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

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