

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

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust
Apfel Sellerie Salat
Walnußcreme
Orangensalsa
€ 18,00

Suppen

Geräucherte Tomatensuppe
Burrata Bruschetta
€ 9,50

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 Paprikarahm
Majoranschaum
Bergkäseknödel
€ 19,50

Menü des Monats

Kürbisschaumsuppe

Hafermilchschaum

Brotcrouton

Rosa gebratener Hirschrücken

Brombeerjus

Geschmorte Kürbisspalten

Bergkäseknödel

oder

Lachsfilet

Buttermilch Beurre Blanc

Geschmorte Wirsing

Süßkartoffelgnocchi

oder

Strudel vom Hokkaidokürbis

Hüttenkäse

Kartoffelragout

Pflaumenkompott

Walnusseis

Menüpreis

Hauptgang Hirsch	€ 44,50
Hauptgang Lachs	€ 42,00
Hauptgang Hokkaido	€ 34,50

Fisch

Weißer Heilbutt
Rote Beete Risotto
Vermuthschaum
€ 31,00

Lachsfilet
Buttermilch Beurre Blanc
Geschmorter 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

Austernpilzen

€ 22,50

Halbe Bauernente

Orangensoße

Rotkohl

Kartoffelklöße

€ 27,50

Geschmorte Rinderbacke

Kartoffelpüree

Glacierte Möhren

€ 28,50

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 Vегgie

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