

VORSPEISEN

Hausgemachte kleine Blutwürstchen frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout	18,50 €
Lauwarmes Kalbskopfcarpaccio Meerrettichvinaigrette	22,00 €
Gegrillte Argentinische Rotgarnele Mango-Avocado-Tatar	23,00€
Beef Tatar Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot	26,00 €

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe Croutons / Kernöl	12,00 €
Consommé vom Reh Grießnockerl	12,00€

ZWISCHENGERICHTE

Mildgeräucherter Aal „Fischzucht Birnbaum“ Malzbrot / getrüffelttes Rührei	24,50 €
Hausgemachte feine Nudeln Trüffelcremesauce / frisch gehobelter Trüffel kleine Portion	29,50 € 21,00 €
Gegrillte Scheibe von Gänsestopf-Leber Trüffeljus / Apfel / Kartoffelpüree	27,00 €

HAUPTGERICHTE

Weißwein - Risotto

Herbstliche Waldpilze / Kohlrabi / Parmesan

28,00€

Feines geschmortes Kalbsbackerl

Kartoffelpüree / herbstliches Marktgemüse

36,00€

Gefüllte Französische Perlhuhbrust

Trüffelrisotto

39,00€

Bayrische Bauernente aus dem Ofen

Blaukraut / Serviettenknödel / Naturjus

40,00€

Rücken vom Ibericoschwein / Senf-Zwiebelkruste

Kartoffelgratin / Speckbohnen

42,00 €

Medaillons vom bayrischen Rehrücken

Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle

49,00 €

FISCHGERICHTE

Kabeljau in der Meerrettichkruste

Krustentierschaum/ Waldpilzrisotto / Kohlrabi

48,00 €

Gegrillte Edelfische & Garnele

mit Hummersauce überbacken / Spinat / Kartoffeln

46,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée	10,00 €
--------------	---------

Lebkuchen-Mousse

Zwetschgenröster	11,00 €
------------------	---------

Wachauer Marillen-Palatschinken

Vanilleeis	11,00 €
------------	---------

Kleine Portion Marillen - Palatschinken

Vanilleeis	8,00€
------------	-------

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Portweinkirschen / Sauerrahmeis	14,00 €
---------------------------------	---------

KÄSE

Rohmilch-Käsevariation

Feigensenf / Grissini	14,00 €
-----------------------	---------

kleine Portion

9,50 €
