

VORSPEISEN

Hausgemachte kleine Blutwürstchen frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout	18,50 €
Lauwarmes Carpaccio vom Kalbskopf Meerrettich-Gurken-Vinaigrette	23,00 €
Gegrillte Argentinische Rotgarnele Mango-Avocado-Tatar	22,00€
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€

Feine geschmorte flache Kalbsschulter

Kartoffelpüree / herbstliches Marktgemüse 36,00€

Gegrillte Französische Perlhuhnbrust

Trüffelrisotto 39,00€

Rücken vom Ibericoschwein / Senf-Zwiebelkruste

Speckbohnen 42,00 €

Lammrücken in der Kräuterkruste

Bohnergemüse / Kartoffelroulade 48,00€

Medaillons vom bayrischen Rehrücken

Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle 49,00 €

FISCHGERICHTE

Skreifilet in der Meerrettichkruste

Sellerie / Hummerschaum 46,00 €

Gegrillte Edelfische & Garnele

mit Hummersauce überbacken / Spinat / Kartoffeln 46,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée 12,00 €

Weißes Schokoladen-Mousse 11,00 €
Himbeeren

Wachauer Marillen-Palatschinken
Vanilleeis 11,00 €
Kleine Portion Marillen-Palatschinken 8,00 €
Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern
Beerengrütze / Sauerrahmeis 14,00 €

KÄSE

Rohmilch-Käsevariation
Feigensenf / Grissini 14,00 €

kleine Portion 9,50 €

Gedeck pro Person 3,00 €