

Vorspeisen

Nüsslisalat „Mimosa“

gerösteter Speck / Trauben / Kürbiskerne

16

Chicoréesalat mit Feta Käse

Caramelisierte Baumnüsse / Orangen / Granatapfelkerne

16

Tatar vom Angus Rind rassig gewürzt

Toast / Senfkörner / Wachtelei

24 / 32

Suppen / warme Vorspeisen / Fisch

Thaicurrysüppchen mit Kokosnuss 13

- *mit gebratener Riesencrevette 16*

Gemüsestrudel an Safransauce 18 Vorspeise / 26 Hauptgang

- *dazu gebratener Eismeersaibling 42*

Ochsenschwanzravioli mit Riesencrevette „Surf & Turf“

Wintergemüse / Parmesansauce / Trüffel

24 Vorspeise / 32 Hauptgang

Geniessermenü

ab 2 Personen und 3 Gänge.

Menü 3 Gänge 74 / 4 Gänge 86

Menü *Vegi* 3 Gänge 58 / 4 Gänge 70

Entenleber „Surprise“

Chutney / Wachtelei / Balsamico

oder

Chicoréesalat mit Feta Käse

Caramelisierte Baumnüsse / Orangen / Granatapfelkerne



Steinpilz-Schaumsüppchen

Ravioli / Wintergemüse / Trüffel

oder

Wolfsbarschfilet auf Krustentiermage

Wildreis / Erbsen



Geschmortes Kalbskopfbäckchen

Pastinakenpüree / Wintergemüse

oder

Gemüsestrudel an Safransauce

- mit Eismeersaibling + 16



Topfennockerl mit Himbeere

Tonkabohne / Haselnuss / Schokolade

Käsegang + 14.-

ausgewählter Weinbegleitung

à Glas 8.5

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Röstzibeln 21

- dazu eine Siedwurst vom Metzger Fuchs 24

Siedfleisch mit geriebenem Meerrettich

- Rahmwirsing / Röstkartoffeln

28

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Quarkspätzle / Gemüse garnitur

44

Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“

Pommes frites / Gemüse garnitur

46 Kalb / 34 Schwein

Tagliata vom Rinderrücken „Café de Paris“

Kartoffelgratin / Gemüse garnitur

200g

54 / 160g

48

Spezialität des Monats

Rindsfilet „Wellington“ (2 Personen)

Kartoffelmousslines / Wintergemüse / Rotweinjus / Trüffel

à 58

Dessert

Crème brûlée

Caramelglace / Früchtégarnitur

13.-

Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait

Crumble / geschlagener Rahm

12.50

Schlorzifladentörtchen

Tonkabohnenglace / Früchte

15.-

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso

mit dreierlei aus der süßen Ecke

13.50

Drei Küsschen

Kaffee, Tee oder Espresso

mit dreierlei aus der süßen Ecke

ℒ 1 Glässchen Amaretto, Grappa oder Baileys

18.-

Gerührter Eiskaffee nach Hausrezept

mit Ristretto, Kirsch oder Amaretto ℒ Rahm

12.5 / 10.5 (mini)

1 Kugel Zitronen-, Mango- oder Aprikosenglace

mit Vodka, Campari oder Aprikosenlikör

12.-

Erliesene Käseauswahl

3 Sorten 16.- / 5 Sorten 21.-