

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN / SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse
Frittaten 6.8 | Kaspressknödel 7.5

Beef Tatar vom Hochlandrind
Wachtelei | eingelegte Waldpilze | Rettich | Kopfsalat
24 groß 28

Bouillabaisse
Jakobsmuschel | Fenchel | Griesknödel | Saibling
19

Hascheeknödel vom Hirschkalb
Rotkraut – Kimchi | Gewürzjus | gepuffte Grammeln
16

HAUPTGERICHTE

geröstete Kalbsleber
Kartoffelpüree | Vogelbeeren | Speck | Röstzwiebel
26

½ Wiener Backhendl ausgelöst
Kartoffel - Gurkensalat | Kernölmayonnaise | Wildpreiselbeeren
25

Tagesfang in Buchweizen gebraten
Kürbisrisotto | Sauce Beurre Blanc | Quitte
32

Dry – Age Rib Eye Steak (ca. 250g)
Dashi | Kartoffel – Lauch - Gratin | Pimientos de Padron
58

VEGETARISCHE GERICHTE

Rote Rüben - Gnocchi
Bergkäseschaum | Himbeere | Salatherz
24

DESSERTS

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet
12

Topfenknödel mit Zwetschenröster
13

Rohmilchkäse Fromagerie Bernard Anthony
18

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Wir erlauben uns, jedem Gast obligatorisch ein Gedeck zu servieren – 6.5