

Speisekarte

Alle Speisen auch TO GO

Bestellung unter: 01573. 01 85 065



Gültig ab 02.12.11.2021
Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

Pikante rote Linsensuppe	6,50
Toskanische Fischsuppe	15,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Rucola	17,90
Frische Miesmuscheln in Weißwein oder pikanter Tomatensoße	12,90
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern	14,90
Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert	14,90
Bunter Salatteller/kleiner Beilagensalat	7,90/4,90
Feldsalat mit Kürbiskernen und Kernöl	7,90

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Weißweinempfehlung zu unseren Vorspeisen:

T-Bianco delle Dolomiti D.O.C. – Südtirol Tramin

blumig frisches Weißweincuvée aus Sauvignon, Chardonnay und 0,75l 25,00

Weißburgunder – delikates Bukett nach Aprikose und Pflirsich 0,2l 6,90

Rotweinempfehlung zu unseren Fleischgerichten:

Keringer Aviator Blaufränkisch - Burgenland Österreich

fruchtige und kräftige Aromen von Brombeeren, schokoladig 0,75l 29,00

unterlegte Kirsch-Nuancen 0,2l 7,90

Nudelgerichte

Pappardelle mit würzigem Rehragout	16,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	17,90

Speisekarte

Alle Speisen auch TO GO

Bestellung unter: 01573. 01 85 065



Hauptgerichte

Feldsalat mit Peccorino-Creme, Pinienkernen und Granatapfel ,
dazu servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot 14,90

Pikantes Butternutcurry mit Asia-Nudeln 16,90

Zarte Rinderfiletspitzen in Pilzrahm mit hausgemachten Spätzle 25,90

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und
hausgemachten Spätzle 32,90

Rehbraten aus heimischer Jagd mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und
hausgemachten Spätzle 23,90

Wildschweinbraten aus der Keule aus heimischer Jagd mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Spätzle 18,90

Knusprige Gänsekeule an Apfelrotkraut mit hausgemachtem
Semmelknödel 24,90

Zartes Filet vom Weiderind in Balsamicosoße mit Artischocken und
feinen Bandnudeln 31,90

Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 24,90

FrISChe Fischfilets vom Seesaibling mit marktfrischem Mischgemüse
und Kartoffeln 25,90

Seezunge im Ganzen gebraten mit marktfrischer Gemüsevariation und
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Lebkuchenmousse mit Gewürzkirschen 8,20

Parfait von der Tonkabohne mit frischen Früchten 8,90

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark 8,60

Espresso Affogato – Espresso trifft Vanilleeis 5,40