

Vorspeisen

Roh mariniertes vom Untersberger Reh
mit Kräuterseitlingen / Parmesan / Comincioli N°1 Olivenöl
14,50

Beef Tatar vom österreichischen Alpen-Rind
mit Wachtelspiegelei 14,50

Gebeizter Fuschlsee-Saibling
mit Kaviar vom Wildlachs / Sauerrahmmousse 12,90

Winterlicher Salat
mit Macadamianüsse / Feigen / Orangenfilets 8,90

Suppen

Wildconsommè
mit Brätnockerl / Wintertrüffel 8,50

Kräftige Rindssuppe
mit Leberknödel oder Kaspressknödel 5,50

Kräftige Rindssuppe
mit Fritatten 4,90

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe
mit Apfel & Speck 5,80

Vegetarische Hauptspeisen

Tagliatelle
mit Trüffel / Parmesan / Kräuter 17,20

Rote Rüben- & Spinatknödel
mit gereiften Österreichischen Käse / Käsesauce 13,50

Hauptspeisen

Gebratenes Huchenfilet
mit Kräuter-Weißweinrisotto / Williams-Birne / Schwarze
Nüsse 23,50

Ragout vom Untersberger Wild
mit Brezenknödel / Blaukraut / Rotweibirne 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Erdäpfel-Gurken-Salat oder Petersilienerdäpfel /
Preiselbeeren 18,90

Gebackenes Rehschnitzel
mit Erdäpfel-Gurken-Salat oder Petersilienerdäpfel /
Preiselbeeren 22,90

Filet vom Österreichischen Alpenrind
mit Speckbohnen & Rosmarinerdäpfeln

160g	25,20
220g	30,40

auf Wunsch mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

gegrilltes Hirschrückensteak 200g
mit Wirsing / Erdäpfelpaunzen / Lardo 29,50
auf Wunsch mit Wildjus

Geschmorte Kalbsackerl
mit Rosmarinpolenta / confierte Karotte 21,90

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz
mit Semmelkren / Rösterdäpfel 19,80

Dessert

Zweierlei Mousse
Schokolade / Biskuit / Kokos 7,20

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
dunkle & weiße Schokolade / Vanilleeis / Beeren-Ragout 9,20
Zubereitung 15-20 min

Lebkuchenbrülée
mit Physalis-Ragout 7,60

Apfel-Weichselstrudel
mit Joghurt-Zimteis 7,80

Zwetschken Sorbet 4,50

Apfelquitten - Safran – Sorbet 4,50

Eis

Vanille / Schokolade / Amarena / Joghurt-Mandarine

1 Kugel 1,80