




Vorspeise

Salate vom Buffet ~ACHLMNO~ 	Euro	8,50
salads from the buffet		
Beef Tartar / Senfsauce / knuspriges Ei ~AGLM~	Euro	16,80
beef tartar / mustard sauce / crispy egg		
Hausgebeizter Saibling / Linsensalat / Radieschen ~DLM~	Euro	15,90
home pickled char / lentils salad / radish		
Wildkräutersalat / gebratenes Kalbsbries ~CGLM~	Euro	14,80
wild herbs salad / roasted sweetbread		

Suppe

Rindsuppe / Frittaten oder Kasnocken ~ACGL~	Euro	5,80
clear beef consommé / sliced pancakes or small cheese dumplings		
Petersilienwurzelschaumsuppe / Parmesanstangerl ~AGLO~	Euro	6,20
parsley root cream soup / parmesan stick		

Zwischengericht

Kalbsrahmbeuschel / Brezenknödel ~ACGLO~	Euro	16,80
calfs lights ragout / bread dumpling		
Schlutzkrapfen ~ACG~ 	Euro	11,80
gefüllt mit Spinat / braune Butter / Parmesan ravioli / stuffed with spinach / brown butter / parmesan		



Hauptspeise


Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffel / Granta ~ACG~ Euro 21,80
escalope viennese / parsley potatoe / cranberry


Wildschweingulasch / Spätzle / Kohlsprossen ~ACGLO~ Euro 18,50
wild boar goulash / spaetzle / brussels sprouts

Lammrücken / schwarzer Rettich / Paunzen ~ACLO~ Euro 28,30
saddle of lamb / black radish / gnocchi

250 g Rinderfilet ~CGHLO~ Euro 42,00
Chimichurri / Spiralkartoffel / Kräuterkruste
250 g rib-eye filet / chimichurri / fried potatoes / herbal crust

Wallerfilet / Rahmwirsing / violette Karotten ~GO~  Euro 21,20
fillet of waller (sweet water fish) / creamy savoy cabbage / purple carrots

Reinanke im Ganzen gebraten ~BG~  Euro 25,80
Salzkartoffeln / Blattspinat / braune Butter
coregonus roasted in whole / salted potatoes / leaf spinach / brown butter

Graukasbrotravioli / geschmolzene Tomaten ~ACGO~  Euro 16,20
deep fried homemade ravioli / stuffed with cheese / melted tomatoes



Dessert

Moosbeertiramisu ~ACGH~ black berry tiramisu	Euro	8,50
Gebackene Schokotascherl ~ACGO~ Vanilleschaum / Sauerkirsche baked chocolate ravioli / vanilla cream / sour cherry	Euro	9,80
Franzi im Glas ~CGH~ Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskrokant vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumpkin crocant	Euro	5,50
Sorbet ~O~ mit Geist / with spirit	Euro	4,00
	Euro	+2,00
Affogato ~CEGH~ Vanilleeis / Espresso / Haselnusskrokant vanilla ice cream / espresso / hazelnut crocant	Euro	5,50



Vegetarische Gerichte

Allergene Stoffe:

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erzeugnisse
F	Soja (Bohnen) und Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesam und Sesamerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Erzeugnisse (Sulfite)
P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und deren Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten sofort mit.
Für Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal jederzeit zur Verfügung.