

Vorspeisen

Confiertes Rösslingsfilet

Kohlrabikraut / Yuzucreme / Navetten

€ 18,00

Beef Tartar

Knochenmark / Kräutersaitlinge / confiertes Eigelsb / Knoblauchhippe

€ 18,00

Aberseer Schafskäse Crème Brûlée

Paradeiserconfit / Safran - Essigsorbet / Radieschen / Eierschwammerl

€ 16,00

Liebe Gäste,

*wir ersuchen Sie, Ihr Handy auszuschalten,
damit Sie und Ihre Tischnachbarn diesen Abend ungestört
genießen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

Gedeck Preis drei Euro

Inklusivpreise in Euro

*Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten!*

Suppen

Kalte Tomatenconsommé

Melone / Basilikum

€ 9,00

Kerbelschaumsuppe

Wachtelei / Semmelkrenravioli

€ 8,00

Unsere Zwischengerichte

Sauerampfereis

ingelegte Erdbeere

€ 6,00

Jacobsmuschel

Ziegenfrischkäsetascherl / Gurke / Erbsenschote / Hummerschaum

€ 18,00

Tafelspitzravioli

Spinatcreme / Apfelgelee / Kren

€ 17,00

Inklusivpreise in Euro

*Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten!*

Hauptspeisen

Rösslingsfilet

Mangold / schwarze Knoblauchgnocchi / Salbei

€ 31,00

Almochse

Gänseleber / Thymianflan / wilder Broccoli / Eierschwammerl

€ 33,00

Milchkalbsfilet

Kalbsbackerl / Erdäpfel - Stelzenstrudel / kandierte Paradeiser / Lauch / Steinpilz

€ 34,00

Lammrücken

Lammbries / Lammhuft / Petersilienknödel / Zwiebel / Saubohnen

€ 31,00

Zander

Fluschkrebs / Blutwurst / Balsamico Linsen / Karfiol / Safranschaum

€ 30,00

*Für unsere vegetarischen Gäste kreiert unser Küchenchef,
nach Absprache mit unserem Oberkellner gerne Ihr individuelles Menü*

Letzte Bestellung bis 21:15 Uhr

Inklusivpreise in Euro

*Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten!*

Nachspeisen

Geeister Marillenknödel

Eisenkraut / Passionsfrucht

€ 10,00

Karottenkuchen

Mandeln / Zitrusfrüchte

€ 10,00

Schokoladenauflauf

Kirsche / Süßholz / Minze

€ 10,00

Innviertler Radlkrapfen

Brombeere / Joghurt

€ 10,00

Unsere Diplom Sommeliers freuen sich, Ihnen das passende Glas Prädikatswein zu Ihrem Dessert oder Käse zu empfehlen.

Letzte Bestellung bis 21:45 Uhr

Inklusivpreise in Euro

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!

Käse

Kleiner Österreichischer Käseteller

€ 11,00

Österreichischer Käseteller

Lavendelgelee

€ 14,00

Dessertweine 1/16 l

<i>2011 TBA No. 2 Rosenmuskateller, Kracher, Illmitz</i>	<i>9,50.-</i>
<i>2006 Ruster Ausbruch, Ernst Triebaumer, Rust</i>	<i>8,20.-</i>
<i>2010 BA Salzburg, Gernot Heinrich, Gols</i>	<i>7,20.-</i>
<i>2011 TRA Auslese Noble Res., Salomon Undhof, Krems</i>	<i>5,20.-</i>

Inklusivpreise in Euro

*Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten!*