



VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner 'Sonne' Tapas Teller mit gebackenen Datteln im Speckmantel Oliven Manchego Feigensenf	9 €
Gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette Granny Smith Apfel Kirschtomate Croûtons ✓	10 €
Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen	14 €
gebratenem Fischfilet des Tages	12 €
Lauwarmer Linsen-Gemüsesalat mit mild geräucherter Entenbrust Feldsalat Balsamico-Vinaigrette	16€
Als vegetarische Variante	11 €
Carpaccio vom Kalb mit eingelegten Feigen Ziegenkäsecreme Walnuss Kresse	17 €
Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis geröstete Kerne steirischem Kürbiskernöl ✓	12 €
Essenz vom heimischen Wild mit Wurzelgemüse getrübten Pfannkuchenstreifen Petersilie	12 €

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Filet vom Zander mit Zitronengras-Safransud	klein 21 €
Spitzpaprika junger Lauch Erbsenpüree	groß 28 €

In Aromen gebratene Riesengarnelen auf Artischocken-Paprika Ragout	24 €
Noilly Prat Schaum Feta Petersilie	

Geschmorte Roulade vom Rind gefüllt mit Speck und Zwiebeln	29 €
Rahmspitzkohl Rotweinjus	

Filetsteak vom Weiderind, medium gebraten (ca.180g)	36 €
Hausgemachte Steaksoße	

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Pommes Frites	7 €
Wahlweise mit Trüffelbutter und Parmesan ✓	11 €

Cremiges Kartoffelpüree ✓	7 €
---------------------------	-----

Gebackene Rosmarinkartoffeln	8 €
mit geschmorten Schalotten ✓	

Glasiertes Gemüse	9 €
Kräuter Kirschtomaten ✓	

Cremiges Risotto	9 €
Pinienkerne Parmesan ✓	

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette	10 €
Granny Smith Apfel Kirschtomaten Croûtons ✓	



WEITERE EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Sautierte Kartoffel-Gnocchi in Kürbisrahm gebackener Kürbis gehobelter Parmesan geröstete Kerne ✓ (vegan möglich)	klein 16 € groß 24 €
Mit Ricotta & Spinat gefüllte Teigtaschen mit Safranschaum mediterranes Gemüse halbdgetrocknete Tomaten ✓	23 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf aus heimischer Jagd R	25 €
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	32 €
Geschmorte Brust und Keule von der Barbarie Ente Gewürzrotkohl gefüllte Kartoffelklöße Orangenjus	36 €

Sprechen Sie uns gerne auf weitere vegetarische oder vegane Alternativen an.

PÂTISSERIE

Mandel-Affogato mit Salzkaramell gebranntes Mandeleis Espresso Sahne	9 €
Crème Brulée von der Tonkabohne marinierte Wildheidelbeeren Zitronensorbet	13 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert mit Mandeln & Rosinen Zwetschgenröster Sauerrahmeis	18€
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse	16 €
Exquisite Auswahl an Pralinen vom Brett	Stück 1,80 €
Hausgemachtes Eis & Sorbet Wahlweise aufgegossen mit Walcher Tartuffetto Belvedere Vodka	je Kugel 3,40 € 4,50 € 6,00 €

R Regional
V Vegetarisch

Alle Gerichte nach Verfügbarkeit. Tagesaktuelle Änderungen behalten wir uns vor.