

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

**Weißwein: Pfalz Weingut Schwarztrauber**

**Sauvignon blanc 0,1 4,90 0,2 8,60**

**Rotwein: Toskana Morisfarms –**

**Cuvee Cabernet Sauvignon und Sangiovese 0,1 4,90 0,2 8,60**

**Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger**

**Weiß Apfelsinfonie – Sämling Rhabarber roter Senf Piccolo 7,50**

**Weiß „Wiesenobst Holunderblüte Kräuter“ Piccolo 7,50**

**Weiß „Cuvee 11“ Unreifer Apfel mit Eichenlaub Piccolo 7,50**

**Guaven-Limo BIO und vegan Lemongras 0,33 4,20**

**Sauerkirsche und Rose 0,33 4,20**

## **Suppen:**

Maronen-Rahmsuppe mit Radiccio 7,90

Bio-Linsen-Cremesuppe mit fritiertem Grünkohl 7,20

Rosenkohlsuppe 6,80

## **Vorspeisen:**

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,80

Ziegenkäse-BIO-Risotto mit Grünkohl 15,00

Vitello tonnato – rosa Kalbsfleisch mit klassischer  
Thunfischsauce und Kapernapfel 16,80

Entenleber mit Balsamico gebraten mit  
Quittenmarmelade und Salat 16,50

Schafskäse mit Kräutern gebraten auf Kohlrabi-Carpaccio 15,50

Lammfilets mit Knoblauch gebraten und Salat 16,80

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

|   |       |
|---|-------|
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat                                   | 16,80 |
| Eckeltshofer Bauernschnitzel mit Zwiebel Speck und Lauch<br>Kartoffelküchle und Salat | 19,00 |
| Schweinefilet mit Käse und Pfeffer überbacken<br>Rahmsauce Kartoffelküchle und Salat  | 23,00 |
| Schwarzfederhuhn-Brust und Scampi mit Wintergemüse<br>Salbeisauce und Kartoffelküchle | 27,50 |
| Lammrücken mit Sesam-Senf-Kruste auf<br>Portwein-Sauce Rahmwirsing Kartoffelküchle    | 29,00 |
| Hirschfilet – Bayer. Jagd – auf Ebereschensauce<br>Wintergemüse und Kartoffelküchle   | 31,00 |
| Frische ital. Tagliatelle mit Wildragout und Liebstöckel                              | 18,00 |
| Tiroler Bergkäseknödel mit Gemüsebutter und Parmesan                                  | 17,00 |

## Fischgericht:

Dorade im Ganzen gebraten Salat und Kartoffeln 28,00

Lachsforellenfilet auf Sherrysauce  
Grünkohl und Graupenrisotto 26,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden –  
Aufpreis 2,50

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und  
1 Kugel Tiramisu-Eis 11,00

Belgisches Schokoladen-Mousse mit eingelegter Ananas  
und weißem Schokoladen-Eis 11,50

Marinierter Winterapfel mit Zimt und Rosine  
dazu 1 Kugel Rosmarin-Honig-Schmand-Eis 7,00

Creme Catalana mit frischer Vanille aus Madagaskar  
Flug-Mango und Vanille-Eis 10,80

Limonen-Sorbet mit Limoncello 7,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis  
aus 100 % Weidemilch**

## Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

