

Heimat auf dem Teller

27. AUGUST BIS 11. OKTOBER

VORSPEISEN

Variation von der Bete mit Stockbrot (A, F, H, O) (vegan) € 16,90

Gebeizte Lachsforelle mit Gurke, Rettich und Senf (D, F, H, L, M, O) € 17,90

SUPPEN

Petersilienwurzelkraftbrühe mit Spinat-Eierstich (F, H, O) (vegan) € 9,50

Waldpilzcremesuppe mit Wildpflanzlerl (F, G, H, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

Dreierlei vom Kürbis (A, F, H, O) (vegan) € 20,80

Tagliatelle mit Weißweinschaum
und sautierten Pfifferlingen (A, F, L, O) (vegan) € 21,90

Gebratener Kaninchenrücken mit Kirsche, Kürbis und Erbse (G, H, L, O) € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße, Lauchzwiebel und Steinpilzravioli (A, C, G, O)	€ 30,90
Duett vom Hirsch mit Preiselbeeren, Kürbis und Topfenschnitte (A, C, G, H, O)	€ 32,90
Gebratene Entenbrust mit Portweinsoße, Brezenbrösel, Rotkohl und Schupfnudeln (A, C, G, H, O)	€ 33,80
Gegrillter Zander mit Weißweinschaum, lila Blumenkohl und Kartoffel-Meerrettichpüree (D, F, G, H, O)	€ 31,90
Gegrillter Saibling mit Nussbutterschaum und Variation von der Karotte (C, D, F, G, H, O)	€ 32,90

DESSERT

Heumilch mit Brombeere und Weizengras (A, C, G, H, O)	€ 12,50
Hagebutte mit Haselnuss und Topinambur (A, E, F, H, O) (vegan)	€ 15,50
Zwetschge mit Schokolade und Hafer (A, C, G, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Gebeizte Lachsforelle mit Gurke,
Rettich und Senf (D, F, H, L, M, O)

Waldpilzcremesuppe
mit Wildpflanze (F, G, H, O)

Gebratener Kaninchenrücken
mit Kirsche, Kürbis und Erbse (G, H, L, O)

Märzenbier Sorbet
(A, C, E, G, H, O)

Gebratene Entenbrust mit Portweinsauce,
Brezenbrösel, Rotkohl und Schupfnudeln (A, C, G, H, O)

oder

Gegrillter Zander mit Weißweinschaum,
lila Blumenkohl und Kartoffel-Meerrettichpüree (D, F, G, H, O)

Zwetschge mit Schokolade
und Hafer (A, C, G, O)

Menü € 92,00

Veganes Menü

Variation von der Bete
mit Stockbrot (A, F, H, O)

Petersilienwurzelkraftbrühe
mit Spinat-Eierstich (F, H, O)

Dreierlei vom Kürbis (A, F, H, O)

Mirabellensorbet mit Tonic
(F, O)

Tagliatelle mit Weißweinschaum
und sautierten Pfifferlingen (A, F, L, O)

Hagebutte mit Haselnuss
und Topinambur (A, E, F, H, O)

Menü € 78,00