

„ALL TIME“ CLASSICS

- Knödel-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen und Salatbouquet
- Carpaccio vom Rind auf Parmesan und Rauke
- Hausgemachte Pasta mit:
Tomatensauce
Wildragout
Bolognese
Pesto
- Paillard vom Rind auf Rauke, Parmesan und Country-Kartoffeln
- Schöpsenbraten von unserem Lamm mit Tagesbeilagen
- Schnitzel nach Wiener Art mit Kartoffelsalat
- Kartoffel-Quinoa-Taler auf Kräutersalat und Sauerrahm

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei euch Allergien oder Unverträglichkeit auslösen, sagt uns einfach Bescheid.

STARTERS

- Bunte Salate und Gemüse
- Kürbiscremesuppe
- Gefüllte Zucchini mit Sellerie und zweierlei von der Paprika
- Nüsschen vom heimischen Hirschkalb sous vide gegart mit Selleriepüree
- Pfifferling-Teigtaschen mit Weißwein-Sauce und Petersilienschaum



Light Menu



Chef's Choice



Buffet

MAIN COURSES

- Gulasch vom heimischen Rind mit Kartoffelpüree und Speckbohnen
- Forellenfilet vom Grill mit Kartoffelpüree und glasierter roter Bete
- Gebackenes Auberginen Cordon bleu auf Tomaten-Basilikumsauce

DESSERTS

- Aprikosen-Vanilledrink
- Apfelkiachel mit Vanilleeis

OUR RECOMMENDATION:

White

Riesling
Köfererhof
Euro 42,00

Red

Lagrein
Griesbauerhof
Euro 33,00

