



's Abendmenü

hausgebeizter Lachs
mit roter und gelber Beete 12,00€

Kalbsfilet & Backe
mit Trüffel, geröstetem Kopfsalat und Gnocchi 24,00€

Zwetschge und Nougat
Tartelette und Sorbet 8,00€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation
von Affineur Volker Waltmann 12,00€

Menüpreis 40 €

Weinempfehlung

2019 Chardonnay ~ Weingut Alois Lageder, Südtirol
0,11 3,90 € 0,21 7,80 € 0,75 l 28,00 €

2016 Bordeaux ~ Chateau Tour du Moulin
~Fronsac~
0,11 3,90 € 0,21 7,80 € 0,75 l 28,00 €

APERITIVEMPFEHLUNG

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE	0,1 L € 6,50
PRISECCO-WEISSDUFTIG-JÖRG GEIGER -ALKOHOLFREI- WIESENOST/KRÄUTER/HOLUNDER	0,1 L € 4,90
-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS -ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC"	0,2 L € 4,50

VORSPEISEN

SPANFERKEL & PULPO CONFIERTER BAUCH MIT PULPO UND KAROTTEN	€ 13,00
JACOBSMUSCHEL MIT WILDEM BLUMENKOHL	€ 14,00

HAUPTSPEISEN

REH IN ZWEI GÄNGEN 1 GANG RAGOUT MIT STEINPILZKNÖDEL, BLAUBEERE 2 GANG RÜCKEN BLUMENKOHL UND PFIFFERLINGE	€ 27,00
ALTE KUH ENTRECOTE DRY AGED AUF SCHMORZWIEBELRISOTTO UND GEMÜSE	€ 28,00
REH SCHNITZEL IN DER NUSSPANADE MIT SPÄTZLE UND BLAUKRAUT	€ 17,50
STEINBUTT MIT TRÜFFEL, TOPINAMBUR UND BABYPAK CHOI	€ 26,00
STEINPILZGNOCCHI MIT TOPINAMBUR VEG	€ 19,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN	€ 12,00
DUO VON DER CREME BRULEE KOKOS / SCHOKO-RUM MIT BEERENSORBET	€ 8,00