

Vorspeisen

Gebratene Geflügelleber

Feldsalat | Granatapfel | Schwarze Nuss

14

Erdfrüchte

Ziegenfrischkäse | Sanddorn | Getreide-Knusper

14

Enten-Taschen

Champignons | Spinat | Lauch

13

Tiefseegarnelen "Tempura"

Wasabi-Majo | Spinatsalat | Sesam

16

Suppen

Kräftige Rinderconsommè

Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

7

Fischsuppe "Bouillabaisse"

Safran | Aioli | Fenchel

9

Hauptspeisen

Ausgelöstes Backhendl

Miso | Zucchini-Antipasti | Gemischter Blattsalat

18

Geschmorte Rehkeule

Cranberry | Rosenkohl | Kartoffelkrapfen

26

RibEye-Steak vom Angus-Rind

oder

Filet vom Angus-Rind

Röstgemüse | Angus-Jus | Rosmarinkartoffel

34 | 35

Wild-Burger

Trüffel-Majo | Rucola | Kartoffel-Wedges

18

Im Ganzen gebratene Rhöner Bachforelle

Blattsalat | Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

21

Wiener Schnitzel vom Schwein

Kernöl | Preiselbeeren | Kartoffel-Kopfsalat

16

Kurz gebratene Rinderfiletstreifen

Waldpilzsauce | Knöpfle | Blattsalat

26

Perlgraupen Risotto

Onsen-Ei | Kräuterseitling | Trüffel-Hobelkäse

23

Über Holzkohle gegrillter Spitzkohl

Apfelwein Beurre Blanc | Kimchi | Kartoffelstampf

21

Filet vom Steinbutt +12

Sibirischer Stör-Kaviar 5gr +12

Dessert

Crème Brûlée

8

Eis und Sorbet Variation

9

Apfel-Strudel

Sahne | Mandeln | Eis

8

Käseauswahl aus Frankreich

Feigensenf | Schwarze Nuss

11

Genießer-Menü

Tataki vom Thunfisch

Avocado | Salzzitrone | Korinader

15

Kartoffelcremesuppe

Blutwurstraviolo | Schweinehaut-Knusper | Schnittlauch

8

Rehrücken aus heimischer Jagd

Wilder Blumenkohl | Brokkolicreme | Wacholderjus

36

Zitronen-Tarte " Amalfi "

Baiser | Himbeeren | Vanilleeis

10

4 Gang-Menü

59