

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch-Majo | Bergpfeffer-Knusper | Röstbrot

16

Lamm-Maultaschen

Spinat | Feta | Zwiebelgewächse

15

Gebeizte Zucchini

Süßkartoffel | Grüne Tomaten | Mandeln

15

Suppen

Fischsuppe "Bouillabaisse"

Safran | Aioli | Fenchel

12

Rehconsommé

Grießnockerl | Schnittlauch | Wurzelgemüse

8

Hauptspeisen

Kurz gebratene Rinderfiletstreifen

Knöpfe | Pilzrahmsauce | Blattsalat

32

Knuspriges Backhendl (ausgelöst)

Gem. Blattsalat | Miso-Majo | Kernöl

21

Wiener Schnitzel vom Landschwein

Kartoffel-Feldsalat | Preiselbeeren | Zitrone

21

"Kaufmann's" Burger vom Angus

Trüffel-Majo | Coleslaw Salat | Kartoffel-Wedges

22

Rib-Eye-Steak vom Angus "Über Holzkohle"

Röstgemüse | Angus-Jus | Rosmarinkartoffeln

42

Gebratene Kalbsleber "Kalt Geräuchert"

Röstzwiebeln | Kartoffelpüree | Zwetschgen | Pilze

29

Im Ganzen gebratene Rhöner Bachforelle

Blattsalat | Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

24

Trüffel-Pasta

Herbst-Trüffel | Spinat | Nussbutter Schaum

25

Dessert

Affogato

Eierlikör | Dopp. Espresso | Vanille-Eis

7

Creme Brûlée

8

Eis und Sorbet Variation

9

Apfelstrudel

Mandeln | Vanille-Eis

9

Genießer - Menü

Doraden-Tatar

Staudensellerie | Schnittlauch | Avocado

16

Kürbiscremesuppe

Kresse | Kerne | Kernöl

8

Perlhuhn " Brust & Keule "

Perlgrauben | Brokkoli | Herbsttrüffel

35

Seezunge

Kartoffelpüree | Blattspinat | Beurre Blance

38

Ofenkürbis

Beluga Linsen | Gelber Curry | Birne

24

Schokoladenmousse

Himbeeren | Schoko-Crumble | Eis

10

4-Gang Menü

Fisch oder Fleisch 66 €

4-Gang

Ofen Kürbis 55 €

Auf Wunsch bieten wir auch ein Gourmet-Menü
Wählen Sie gern zwischen fünf bis acht Gänge
Bitte fragen Sie bei Reservierung, ob wir unser Gourmet-Menü
zu Ihrem Wunschtermin anbieten.