

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch-Majo | Bergpfeffer-Knusper | Röstbrot

16

Lamm-Maultaschen

Spinat | Feta | Zwiebelgewächse

15

Tataki von Rote Bete

Feldsalat | Topinambur | Sesam

15

Suppen

Fischsuppe "Bouillabaisse"

Safran | Aioli | Fenchel

12

Rinderconsommé

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 | Pilze

29

Im Ganzen gebratene Rhöner Bachforelle

Blattsalat | Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

24

Trüffel-Pasta

Herbst-Trüffel | Spinat | Nussbutterschaum

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

Salatherzen | Avocado | Staudensellerie

18

Kürbiscremesuppe

Kresse | Kerne | Kernöl

8

Rosa Entenbrust

Kürbis | Beluga Linsen | Birne

36

Tuna Steak

Zuckerschoten | Wasabi | Kräuterseitling

42

Ofenkürbis

Beluga Linsen | Gelbes Curry | Birne

24

Zitronen-Tarte

Quitte | Baiser | Sorbet

10

4-Gang Menü

Entenbrust 68 €

4-Gang Menü

Tuna Steak 74 €

4-Gang Menü

Ofen Kürbis 56 €

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.