

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch-Majo | Bergpfeffer-Knusper | Röstbrot

16

Lammbratwürst'l

Kartoffelsalat | Schwarze Nuss-Senf | geröstete Zwiebeln

12

Gebratener Oktopus

Pikante Chorizo | Oliven | Rucola | Tomatensalsa

18

Suppen

Fischsuppe "Bouillabaisse"

Safran | Aioli | Fenchel

12

Rinderconsommé

Leberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8

Hauptspeisen

Gebratene Kalbsleber "kalt geräuchert"
Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Aprikose | Pilze
32

Knuspriges Backhendl (ausgelöst)
Gem. Blattsalat | Miso-Majo | Kernöl
21

Schnitzel vom Landschwein "Wiener Art"
Kartoffel-Kopfsalat | Preiselbeeren | Zitrone
21

"Kaufmann's" Angus-Burger
Trüffel-Majo | Coleslaw Salat | Kartoffel-Wedges
22

Butchers Secret Cut vom Rind
Röstgemüse | Angus-Jus | Rosmarinkartoffeln
39

Kurz gebratene Rinderfiletstreifen
Knöpfe | Pilzrahmsauce | Blattsalat
32

Ofenkürbis Hokkaido
Belugalinsen | eingelegte Birne | Curryschaum
25

Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch
Blattsalat | Zitrone | Petersilienkartoffeln
28

Dessert

Affogato

Eierlikör | Dopp. Espresso | Vanille-Eis

7

Creme Brûlée

8

Eis und Sorbet Variation

9

Apfelstrudel

Mandeln | Vanille-Eis

9

Genießer - Menü

Lachs & Rettich

Schildampfer | Bärlauch | Forellenkaviar

18

Kürbiscremesuppe

Kernöl | Gartenkresse | Kürbiskerne

8

Rosa Gebratene Entenbrust

Topinambur | Brokkoli | Rosmarinkartoffeln

35

Gebratenes Filet vom Kabeljau

Pak-Choi | Krustentiersauce | Dillkartoffeln

34

Pasta Trofie Liguri

Pfifferlinge | Rucola | Nektarine

25

Schwarzes Leder

Schwarze Johannisbeere | Schokoladenmousse | Brombeere

12

4-Gang-Menü

Fleisch & Fisch 69€

4-Gang-Menü

Vegetarisch 59€

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.