



APERITIFS

Champagne Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut	0,1l	16,00 €
Sekt mit Cherry Blossom „Kirschblütensirup“	0,1l	11,00 €
Whitley Neill Blood Orange Gin mit Tonic		10,50 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	9,00 €

UNSER MENÜ DES MONATS

**Carpaccio vom Gin Tonic-Lachs
mit Grapefruit und Gurke**
(D,G,F,N)

**Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Steinpilzstrudel und Praline**
(A1,C,G,L)

Kalamansisorbet

**Rehrückenfilet auf Hagebuttensoße
Rosenkohl und getrüffelte Kartoffelbällchen**
(A1,C,G,H1)

**Dreierlei von der Ananas
mit Ricotta und Thymian**
(H1,H2,G,A1)

**89,00
ohne Vorspeise 70,00 €**

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 15,00
3 x Glas Wein inkl. Dessertwein	€ 21,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons (A ₁ ,G) vegetarisch	6,80 €
Carpaccio vom Gin Tonic-Lachs mit Grapefruit und Gurke (D,G,F,N)	19,00 €
Kraut und Rüben mit gebratener Schwarzwurst und Apfel (A ₁ ,G)	17,00 €
Avocadotatar und CousCous mit Tomatencoulis und Koriander (A ₁) vegetarisch	17,00 €
Gebratene Wildgarnelen und Jakobsmuschel auf Polenta Paprika-Emulsion und Kressesalat (B,R,G,A ₁)	22,50 €

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Thymianstrudel und Praline (A ₁ ,C,G,L)	15,00 €
Kürbissuppe mit steirischem Kerndlöl vegetarisch	10,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Hauptgerichte

	kl. Portion	
Zanderfilet, kross gebraten, auf Blattspinat Rieslingsoße und Rote Beete-Kartoffeln (A1,D,L)	31,00 €	34,00 €
Pochiertes Heilbuttfilet auf Kürbisrisotto Kirschbalsamico und Korianderöl (A1,G,D)	32,50 €	36,00 €
Schweinemedallions auf Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	25,00 €	27,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle (A1,C,G,L)	25,50 €	28,00 €
Geschmorte Ochsenbacke in Lemberger Soße Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree (G,L)	25,50 €	28,50 €
Rehgeschnetzeltetes in Wacholderrahmssoße, Preiselbeerapfel Brokkoli und hausgemachte Spätzle (A1,G,L,C)	30,00 €	33,00 €
Kalbsleberscheiben an Schalottensoße, glacierte Trauben und Walnüsse, dazu Thymianrösti (A1,G,L)	28,00 €	31,00 €
Perlhuhnbrust auf Wokgemüse, Sprossen und roter Reis (F,N,G,L)		32,00 €
Rehrückenfilet auf Hagebuttensoße, Rosenkohl und getrüffelte Kartoffelbällchen (A1,C,G,H1)	41,00 €	45,00 €
Rinderfiletsteak und gebratene Gänseleber auf Madeirassoße Zuckerschoten und Trüffeltagliatelle (A1,G,C,L)	41,00 €	45,00 €
Blumenkohlvariation mit Süßkartoffeln und pochiertem Ei (C,A1,G) <u>vegetarisch</u>		25,00 €
Hokkaidokürbis mit Bulgur gefüllt, Mandelmilch-Emulsion (A1) <u>vegan</u>		25,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Desserts

Kakaomousetörtchen mit Salzkaramell Preiselbeeren und grüner Apfel (A1,H1,H2,C,A6,G)	15,00 €
Dreierlei von der Ananas mit Ricotta und Thymian (A1,C,G,H1, H2)	14,50 €
Süßer Herbst Kürbiscreme Hagebuttensorbet Birnen Nüsse (A1,G,C,H1,H2,H3)	15,00 €
Café Gourmand Espresso drei Mini-Desserts (A1,C,G,H1, H2,H3)	13,50 €
Appenzeller Käse mit gerösteten Mandeln und Heidelbeerkompott (A1,G,H1)	15,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G)	je Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Hagebutte	6,60 €
* Ananas	
* Grüner Apfel	
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	8,80 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1l 6,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt