

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

8

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Kleiner Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

7,9

Rosa Kalbstafelspitz mit Berglinsensalat

Kürbiskern -Mayonaise

16,5

Hauptgerichte:

Fitnesssteller:

Knusperschnitzel von der Freiämter Pute

Blatt & Rohkostsalate 2)5)

23,5

Rosa Barberie Entenbrust

Holunder Sauce / Kartoffelpüree / Rahmkohlrabi

33,5

Tagliatelle mit Blattspinat V

frische Birnen/ Walnüssen / Ziegenkäse

24,8

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac Pfeffer Sauce / Pommes frites

33,8

Cordon bleu vom Kalbsrücken

(Raclette Käse& Schinken) Pommes frites

31

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kürbis-Risotto / Zitronen Sauce

33,5

Menü:

Endiviensalat an Vinaigrette

gebratene Kräuterseitlinge / Granatapfelkerne

11

~ ~ ~ ~ ~

Brasato (geschmorter Rinderbug)

Püree vom Hokaido / Spinat-Knöpfe

29,8

~ ~ ~ ~ ~

Himbeer Joghurt Mousse im Glas

Vanilleeis / Mandelknusper

10

Menü: 47

Dessert:

„Espresso Küsschen“

Espresso / weißes Kaffeeis / Eierlikör & Sahne

7,8

Orangen Crème brûlée / Mango-Limetten Sorbet

9,5

Gebackene Apfelküchle

Vanilleeis / Sahne

11

Hausgemachtes Cassis & Mango Limetten Sorbet je Kugel 3 €

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide
Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 € Verpackung 1,5 €