

APERITIFEMPFEHLUNG

REGIONALER
NATÜRTRÜBER BIO-APFELSAFT
0,2L
4,00€

DIE SONNENWINZER
FEDERWEISER
0,1L
4,00€

VORSPEISEN UND SUPPEN

GÄRTNER SALAT	€
BLATTSALAT KEIMLINGE CROUTONS HAUSDRESSING KLEIN	5,00
GROSS	7,50
GEBRATENE WALDPILZE	
BUCHWEIZENCREPE FELDSALAT MIT REHSCHINKEN	10,00 15,00
REHFILET UND WALDPILZE	
ROTER QUINOASALAT WURZELGEMÜSE	18,00
KRÄFTIGE RINDERBRÜHE	
LEBERKNÖDEL SCHNITTLAUCH	8,00
CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS	
STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL CROUTONS	8,00

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR

HAUPTGÄNGE

BROTSALAT MIT KAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE TOMATEN AVOCADO GERÖSTETES BROT	22,00
KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN BROKKOLI PILZE COCKTAILTOMATEN	22,00
SAIBLINGSFILET IN AROMEN GEBRATEN KAMELLISIERTES WURZELGEMÜSE KRÄUTERKARTOFFELN SPITZKAUT	26,00
RINDERFILETSPITZEN FEINE BANDNUDELN	26,00
REHRÜCKEN MIT KRÄUTERN GEBRATEN WALDPILZRISOTTO	36,00
RINDERFILETSTEAK GEBRATENE WALDPILZE KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN	36,00
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT POMMES FRITES BLATTSALAT	16,00
WIENER KALBSSCHNITZEL MIT PREISELBEEREN WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT POMMES FRITES BLATTSALAT	26,00

DESSERT

VARIATION VON REGIONALEM KÜRBIS UND APFEL SABAYONE PARFAIT KROKANT	10,50
KAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN MANDELN ROSINEN APFELMUS ZWETSCHGEN	12,00
REGIONALER BIO-HEUMILCHKÄSE VOM BERL'S BIOMILCHHOF CHUTNEY BUTTER WALNUSS BROT	15,00

WEINEMPFEHLUNG

2020	MERLOT PRESTIGE, TROCKEN	0,75L	28,00€
	WEINGUT SAN SIMONE	0,2L	8,50€
	FRIAUL		

HERBSTMENÜ

BLUMENKOHLCREMESUPPE
MACADAMIEN | BLUMENKOHL | KERBEL

RAGOUT VOM BAYERISCHEN HIRSCH
MIT PREISELBEEREN
GERÖSTETE WALDPILZE | SEMMELKNÖDEL

APFELSCHMARRN
VANILLEEIS

ALS 3 GANG MENÜ 48,00 €
ALS 2 GANG MENÜ 38,00 €

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR