Herzlich Willkommen im

GENIEßEN SIE BESONDERE MOMENTE, FEINE AROMEN UND UNVERGESSLICHE EINDRÜCKE.

Tauchen Sie ein in eine Küche, die das Beste der Saison mit moderner Raffinesse vereint. Inspiriert von Farben und Aromen der Natur, entstehen bei uns Kompositionen, die mit purer Geschmackstiefe, handwerklicher Präzision und kreativer Leichtigkeit überraschen.

Ob ein fein abgestimmtes Menü oder Genuss à la carte – freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise, bei der jedes Detail mit Hingabe und Liebe zum Produkt ausgewählt ist.

Die Handschrift unseres Küchenchefs,

Maximilian Lindl,

prägt jedes Gericht – mit Leidenschaft, Präzision und einem Gespür für das Besondere. Lassen Sie sich verführen von einer Küche, die alle Sinne anspricht und in Erinnerung bleibt.

Warme Küche

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag von 17:30 bis 21:30 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr

Vorspeisen

AUFTAKT ZUM GENUSS

Würzige Garnelen
sieben Stück,
serviert mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
auf getoastetem Baguette (A, B, G)

17

Rindertatar
klassisch mariniert, gekrönt mit eingelegter Kartoffel
und Herbsttrüffel, an confierten Kräuterseitlingen
mit Trüffelmayonnaise und hausgemachtem Focaccia (A, D, J)

19

Gebratener Pulpo
auf saftigem Gemüsecouscous
mit eingelegten Curry-Schalotten, Muckimame
und frischem Wildkräutersalat (A, L, N, F)

19

Zweierlei von der Avocado
mit geschmorten Tomaten und feiner Pflaume (L, 2)

wahlweise

mit Feta
in knusprigem Tempurateig ausgebacken (A, G)

14

oder

hausgemachte Kürbis-Falafel (K)

16

Suppen

TRADITION MIT FEINER NOTE

Consommé vom Rind
mit hausgemachten Flädle
und frischem Schnittlauch (A, C, G, I)

9

Schwarzwurzel-Hafercremesüppchen
mit Argentinischer Rotgarnele
und Basilikum (A, B, G)

12

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Für individuelle Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Beilagenänderungen verrechnen wir mit 2,50 EUR

Salate

LEICHTE BEGLEITER ODER HAUPTROLLE

Beilagensalat
Wildkräutersalat mit frischer Tomate und Gurke
in feiner Balsamico-Marinade (L, J)

6

Feldsalat
mit leichtem Kartoffeldressing, Onsen-Ei, Steirerkernöl,
Belper Knolle und ausgelassenem Speck-Zwiebel-Topping (C, L)

12

wahlweise
mit zarter Maishendlbrust

8

oder
hausgebeiztem Saibling (D)

9

Vegetarische Gerichte

KREATIV & SAISONAL INSPIRIERT

Pappardelle al Tartufo
mit confierten Pilzen und knackigem Rucola
an hauchdünn gehobeltem Parmesan
und frischem Trüffel (A, C, G)

23

wahlweise mit Trüffel-Upgrade

1 g Extra / 2 g Extra

5 / 10

Kräuterrisotto
an lauwarmem Rote-Bete-Apfel-Salat
mit Senfsaat und Gewürzgurken verfeinert,
dazu Belper Knolle und leichter Meerrettichschaum (G, L, 2, 3)

19

Sellerie
im salzigen Brotteig geschmort
mit Topinambur, Stangensellerie, gepickelter Haferwurzel und
Brunnenkresse (A)

19

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Für individuelle Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Beilagenänderungen verrechnen wir mit 2,50 EUR

Fleisch

SPEZIALITÄTEN MIT RAFFINESSE

Maishendl-Saltimbocca
umgarnt von Stangensellerie, süßer Dattel,
zweierlei vom Blumenkohl und leichter Thymian-Jus (G, I, L, 2)

26

Zarte Kalbsbäckchen
auf gebratener Polenta mit wildem Brokkoli, geschmorter Tomate
und rescher Polenta-Hippe (G, I, L, 2)

29

Saftiges Roastbeef
mit erlesenem Pfeffer Cuvée
an herbstlichem Gemüse-Bouquet
mit knusprigen Bratkartoffeln und Bratenjus (G, L, I, 2)

32

Sous-vide gegarter Hirschrücken
mit gebratenem Serviettenknödel,
an knackigem Rosenkohl, confierten Kräuterseitlingen
dazu Preiselbeeren und Cranberry-Gel (A, C, G, 2)

43

Klassiker

MIT LIEBE ZUBEREITET

Kalbsrahmgulasch
mit geschmorter Paprika an luftigem Serviettenknödel
Grünkohl und Petersilienöl (A, C, G)

21

Wiener Schnitzel
serviert mit Petersilienkartoffeln,
dazu Preiselbeeren und Zitrone (A, C, G, 2)

29

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Für individuelle Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Beilagenänderungen verrechnen wir mit 2,50 EUR

Fisch

GENUSS AUS FLUSS UND MEER

Lachs & Garnele
in Harmonie auf Belugalinsen
mit zweierlei von der Karotte
und leichtem Nussbutterschaum (D, G)

29

Saiblingsfilet
aus heimischer Zucht auf Gerstenrisotto, Topinambur,
Schwarzwurzel und Dill (A, D, G, L)

31

Kinderkarte

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Kraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen (A, C, G, I)

6

Penne
mit fruchtiger Tomatensauce (A, C)

8

Kalbsschnitzel
goldbraun gebraten mit Salzkartoffeln (A, C, G)

12

Fischstäbchen
knusprig gebacken mit Karotten und Kartoffelstampf (A, C, D, G)

10

Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet
verschiedene Sorten (G)

3

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Für individuelle Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Beilagenänderungen verrechnen wir mit 2,50 EUR

Desserts

KRÖNENDER ABSCHLUSS

Créme brulée
mit Schokoladen-Crumble und Cassis (A, C, G)

10

Mandarinenschnitte
Erdnussbiskuit auf fruchtigem Mandarinenmousse,
mit geröstete Salzerdnüsse und eingelegten Mandarinen
mit Minze (A, C, E, G)

10

Saftiger Brownie
mit Schokoladenmousse, Apfelragout
und hausgemachtem Vanilleeis (A, C, G)

12

Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet
verschiedene Sorten (G)

3

Käse

SCHLIESST DEN MAGEN

Feine Käseauswahl
fünf verschiedenen Sorten
mit Feigensenf, Früchtebrot und Baguette (A, G, J)

19

Dessertwein

Grand Tokaj Late Harvest Furmint
ein eleganter, fruchtiger Süßwein aus der Tokaj-Region, aus
vollreifen Furmint-Trauben,5 cl – 9,5 % Vol.
(L)

5

als Flasche 0,5 l

45

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.
Für individuelle Auskünfte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Beilagenänderungen verrechnen wir mit 2,50 EUR