

VORSPEISEN

**Beef Tatar**

mit Kräutersalat, Bloody Mary und Pfefferchips

€ 13,80

**Marinierte Lachsstreifen**

mit Avocado und Koriandervinaigrette

€ 12,60

**Im Ofen temperierter Bregenzerwälder Ziegenkäse**

mit Oliventapenade

€ 11,30

**Getrüffeltes Rindscarpaccio**

mit Rucola und Pecorino

€ 15,40

**Variation von der Gänseleber**

mit Apfelchutney, schwarzen Nüssen, Madeiragelee und Brioche

€ 17,80

Dazu empfehlen wir ein Glas Süsswein 6 cl

**Beerenauslese Weingut Kracher € 5,80**

**Winterlicher Salat**

mit karamellisierten Nüssen und Kernen, Wurzelspeck und Croutons

€ 6,40

SUPPEN

**Rindsuppe vom Tafelspitz mit Einlage Ihrer Wahl**

Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel

€ 4,80

**Topinamburschaumsuppe**

mit gebackenem Kalbsbries und Haselnussöl

€ 6,20

**Kürbisschaumsuppe**

mit gebratenem Forellenfilet und Kernöl

€ 5,80

ZWISCHENGERICHTE

**Gebratener Hecht**  
auf rotem Mangold mit Rieslingsauce  
€ 13,80

**Ziegenfrischkäseravioli**  
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan  
und brauner Butter  
€ 11,60

**Schwammerlagout**  
mit Bergkäseknödel und Salbei  
€ 10,80

FISCHGERICHTE

**Duett vom Seeteufel und Riesen Gambas**  
auf Erdnuß- Basmatireis mit Zuckerschoten und Kokos- Chilischaum  
€ 29,--

**Gebratener Heilbutt**  
auf rotem Zwiebelkompott mit Erdäpfelpüree und Rotweinsauce  
€ 27,--

**Poelierter Seesaibling in Marillenkernelöl**  
auf Bandnudeln mit Stangensellerie und weißem Tomatenschaum  
€ 25,--



*FLEISCHGERICHTE*

*Glasierte Barbarie- Entenbrust*

*mit Tasmanischer Bergpfeffer- Honigglasur,  
Heidelbeerrotkraut und Walnuss-Gnocchi*

€ 23,--

*La Crona vom Duroc Schwein auf „Sardische Art“*

*mit glasiertem Gemüse und Erdäpfelgratin*

€ 22,--

*Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne*

*mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren*

€ 24,--

*Rosa Lammkrone mit Olivenkruste*

*Zucchini- Melanzanicanneleoni und cremiger Parmesanpolenta*

€ 29,--

*Rosa Rücken vom Reh*

*auf Selleriepüree mit Kohlsprossen mit Portweinglace*

€ 33,--

*Filetsteak Montana vom heimischen Rind*

*mit Kräuterseitlingen und Dauphinerdäpfel*

€ 35,--

*KÄSE*

*Österreichisches Käsesortiment*

€ 6,80

*Brie de Meaux und Munster Géromé*

*mit hausgemachtem Birnen- Feigensenf*

€ 8,60

*Roquefort*

*mit karamellisierten Nüssen und Trauben  
sowie ein Glas „Taylor´s Port 2002“*

€ 9,80

*DESSERTS*

*Variation von der Schokolade und Orange*

€ 8,20

*Eingelegte Feige im Cassissud*

*mit Vanillesauce und Mohnnudeln*

€ 7,80

*Sauerrahmschmarren*

*mit hausgemachten Marillenröster und Mandeln*

€ 9,20

*Panna Cotta von der Tonkabohne*

*mit Weinbergpfirsichen im Gewürzsud und Zitrbenessig*

€ 7,80

*EIS und SORBETS*

*Vanille-, Schokolade- und Erdbeereiscreme*

*Schwarze Johannisbeer- und Zitronensorbet*

*eine Kugel je*

€ 1,60

*Sorbet von der Zitrone mit Wodka*

*und frischer Zitronenmelisse*

€ 6,10

*Sorbet von der schwarzen Johannisbeere*

*mit Prosecco und frischer Minze*

€ 6,10

*Vanilleeiscreme von der Ziegenmilch*

*mit Kürbiskernöl oder altem Sherryessig*

€ 4,50