

Vorspeisen

Junger Feldsalat

marinierte Rote Beete, Ziegenkäsemousse

13,-

Carpaccio von der gepökelten Gänsebrust

Walnüsse, Friséesalat, Cranberries

15,-

Geräuchertes Störfilet

winterlicher Gemüsesalat, Dill, Meerrettich

17,-

Confierter Hummerschwanz

Steckrübe, Cocktailsoße

18,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Fleischbällchen

7,-

Maronenschaumsuppe

Wintertrüffel, Birne

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

12,-

Frischer weißer Albatrüffel

Wir servieren mit je einem Gramm Trüffel

Tagliarini in Trüffelrahm

16,-

Rahmspinat mit Wachtel-Spiegeleiern

18,-

Carpaccio von der Rinderlende

22,-

Bistecca mit Ruccola und krossen Kartoffelscheiben

32,-

jedes weitere Gramm Albatrüffel

8,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

14,- / 11,-

Chicoréerisotto

Taleggio, karamellierte Walnüsse

15,-

Sanft gegarte Rinderschulter

winterliches Gemüse, Süßkartoffelpüree

22,- / 18,-

Gefüllte Perlhuhnbrust

Herbsttrompeten, Wirsing, Kartoffelgratin

24,- / 19,-

Portion knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

25,- / 20,-

Geschmorte Rehkeule

Champignons, Speck, Serviettenknödel

26,- / 21,-

Rosa gebratene Hirschmedaillons

Preiselbeerschaum, glasierte Maroni, Schupfnudeln

36,- / 29,-

Bayerisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

38,-

Fische

Fangfrische Forelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

Forelle 21,- / Saibling 23,-

Gebratenes Heilbuttfilet

Tandoori-Bulgur, Gemüse, Safran

32,- / 26,-

Im Dezember 2018 haben wir Montag & Dienstag Ruhetag.