

## Vorspeisen

### **Feldsalat**

Granatapfel, Cashewkerne, Balsamico

12,-

### **mit gebratenen Riesengarnelen**

18,-

### **Vitello Tonnato**

Kapernäpfel, Datteltomaten

15,-

### **Gegrillter Octopus „Galizische Art“**

Paprika, Kartoffeln, Rucola

17,-

---

## Zwischengerichte

### **Rinderkraftbrühe**

Leberknödel

7,-

### **Topinamburcremesuppe**

Pétoncles

9,-

### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

12,-

### **Fenchelrisotto**

gebratene Riesengarnelen

14,-

---

## Fisch

### **Fangfrischer Saibling**

- blau oder gebraten -

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

23,-

### **Gebratenes Loup de mer Filet „Wildfang“**

Safranschaum, Kerbelwurzel, Camarque Reis

38,- / 30,-

## Hauptgänge

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

14,- / 11,-

### **Schlutzkrapfen**

Blattspinat, Tomaten, brauner Butter, Parmesan

15,-

### **Coq au vin vom Schwarzfederhuhn**

Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln

23,- / 18,-

### **Geschmorte Ochsenbackerl**

Wintergemüse, cremige Polenta

25,- / 20,-

### **Portion knusprige Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

### **Saltimbocca vom Kalbsrücken**

Salbei Jus, wilder Brokkoli, Gnocchi

28,- / 22,-

### **Bayrisches Jungbullenfilet**

- auf Stein serviert -

Kräuterquark, Kartoffeldippers

38,-

---

## Dessert

### **Limetten – Eismousse**

mit Zitrus-Mandelkuchen

10,-

### **Schokoladenmousse**

- im Glas serviert -

mit Minze-Ganache

11,-

### **Kaffee Crème brûlée**

mit Passionsfruchtsorbent

12,-