

DEGUSTATIONSMENÜ

DEGUSTATIONSMENÜ

TUNA CARPACCIO ^(E,I,J)	18,50
RAVIOLI & CREME VOM TOPINAMBUR Bregenzer Wald Käse ^(A,B,D,E)	14,50
RISOTTO Lime Ginger Gambas ^(D,H,I)	16,90
SEEZUNGE Champagnerkraut Linsen Kartoffelpüree ^(D,I)	33,50
HIRSCH RÜCKEN Blaukraut-Mousseline Kürbis Gnocchi ^(A1,B,D,E,J)	33,50
UNSERE ZITRONENTARTE Schokoeis ^(A1,B,D,K3)	14,00

4 Gang Menü	63,00 EUR
5 Gang Menü.	76,00 EUR
6 Gang Menü	98,00 EUR

SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

SUPPEN

HÜHNERKRAFTBRÜHE 9,40
Wan Tan | Lime | Koriander | Chilli (A,B, E, I,J)

TAGESSUPPE

SALATE

CHINAKOHL SALAT 7,20
Radischen (E)

BLATTSALAT 8,20
Croutons (A1, L)

VORSPEISE (KALT & WARM)

ROTE BETE CARPACCIO 15,80
Quinoa Salat | Chinakohl

KNUSPRIGE GARNELEN (Tempura Teig)
Salatbouquet | Mango (H, C, U) *Klein* 18,60
Groß 25,90

RINDER TATAKI 17,50
Pannelle | Chimichurri (A)

GEBRATENE GÄNSELEBER 17,90
Birne | Champagner-Gelee | Brioche (A, B, C, D, E, J)

PASTA & KINDERKARTE

PASTA

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN

Grana Padano | Nussbutter | (A1, A2, D)

Klein 14,80

Groß 18,50

TRÜFFEL-TAGLIOLINI

Parmesancreme | schwarzer Trüffel | (A1, B, D, E)

Klein 14,90

Groß 18,90

KINDERKARTE

SPÄTZLE

7,80

Soße (A1, B, D, E, J, L)

PAILLARD VOM KALB

10,80

Pommes frites (A1, B, D, E)

FEINE BANDNUDELN

8,50

Bolognesesauce (A1, B, D, E)

FLEISCH & FISCH

FLEISCH & FISCH

CORDON BLEU VOM KALB Preiselbeeren Pommes frites (A1, B, D)	<i>28,90</i>
GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET Pfeffer Cognac Sauce Gemüse Spätzle (A1, B, D, E, J)	<i>28,50</i>
ZWIEBELROSTBRATEN Zweierlei von der Zwiebel Spätzle Portwein Juß (A1, B, D, E, J)	<i>28,50</i>
GEGRILLTE GAMBAS Glasnudeln Koriander Chilli Cashewnüsse (H, I, J, K4)	<i>32,60</i>

DESSERT & DESSERTWEINE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Birne | Mandeleis (B, D, K)

BOMBAMISU 13,50
Kaffe | Brioche (A1, B, D)

TOPFEN KNÖDEL 14,00
Apfel | Zimteis (A1, B, D, K1, K2, K3)

HAUSGEMACHTES SORBET Pro Kugel 3,00
nach Wahl

DESSERTWEINE

2014/15 CHÂTEAU ROMIEU SAUTERN 0,1 L 8,90
Bordaux, Frankreich

2017 PANTELERIA PASSITO 0,1 L 9,80
Cantina Pellegrino, Marsala, Italien

2005 MOSCATO ROSA MARGREID 0,5 L 42,50
Alois Lageder, Alto adige

2017 KRACHER AUSLESE CUVEÉ 0,375 29,60
(Chardonnay/Welschriesling)
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland