



Für unsere hausgemachten Buttersorten  
und den selbst gebackenen Broten vorweg  
berechnen wir 1,50 € pro Person.  
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte  
ab.

### Suppen:

Fruchtig pikante Rahmsuppe vom Hokaido Kürbis  
Steirischen Öl, Kürbiskernen und Büffelmozzarella  
7,80 €.

\*\*\*

Cremige Parmesan Rahmsuppe  
mit Basilikum Pesto und Speckstreifen  
8,50 €.

### Vorspeisen:

Lauwarmer mediterraner Pulpo Salat  
mit einer Knoblauch Bruschetta und hausgemachter Aioli  
dazu mariniertes Rucola  
14,60 €.

\*\*\*

Hausgemachter Kartoffel-Kürbis Rösti mit mariniertem Feldsalat  
eingelegten Apfelspalten, gerösteten Walnüssen und einer  
Ziegenkäsecreme  
13,50 €.

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl  
und marinierten Rucola  
16,90 €.



**Vegan:**

Cremiges Rote Beete Risotto  
mit im Ofen geschmorten Kürbis Spalten und Walnüssen  
19,30 €.

\*\*\*

Mit Gemüse und Bulgur gefüllte und im Ofen gebackene Zucchini  
auf fruchtiger Tomatensauce und mariniertem Rucola  
18,80 €.

**Frische Salate der Saison**

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison  
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
17,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch  
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
18,90 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
21,50 €.

## Fischgerichte

Duett von Zander und Lachs  
auf einem Graupen Risotto mit Speck  
und in Butter gebratenem frischem Grünkohl  
29,50 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratene Garnelen  
auf Bandnudeln in Safran Parmesansauce  
und gebackenen Rucola  
34,50 €.

\*\*\*

Gebratene Fischvariation  
an winterlichem Gemüse, mit einer körnigen  
Senfsoße und herzhaften Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln  
28,80 €.

## Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel  
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,  
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller  
22,00 €.

\*\*\*

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,  
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Marktgemüse  
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak  
45,00 €.

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken mit einer Preiselbeer Haube  
an einem saftigen Hirschgulasch, Wurzelgemüse aus dem Ofen  
und getrüffelte Herzogin Kartoffeln  
34,90 €.

\*\*\*

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet  
auf hausgemachten Käsespätzle und geschmorten Zwiebeln  
dazu ein kleiner Salat  
28,70 €.



### Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel  
5,80 €.

\*\*\*

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse  
6,30 €.

\*\*\*

Hausgemachter Rumtopf mit cremigem Zimteis  
6,50 €.

\*\*\*

Orangensorbet mit einer weißen Schokoladencreme  
und Schokoladen Crunch  
6,50 €.

### Dessert:

Frisch gebackene Zimtwaffel mit einem Ragout von Glühweinbirnen  
und dazu zart schmelzendes Pistazieneis  
9,50 €.

### Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt  
Orangen Sorbet. Karamelleis = (laktosefrei und vegan).  
Kugel: 2,50 €.



### Unser Enten-Menü:

Knusprig gebackene Entenleber Bällchen  
an einem asiatisch mariniertem Grünkohlsalat  
und knusprigen Grünkohl-Chips.  
12,80 €.

\*\*\*

Rahmsuppe von der heimischen Ente  
mit Preiselbeer-Schmand und Haselnüssen  
7,50 €.

\*\*\*

Knusprige Brust und Keule von der heimischen Ente  
mit einer Knorpelkirsch-Jus, fruchtigem Rotkraut  
und gefüllte Kartoffelklöße mit gerösteten Haselnuss Crunch  
27,90 €.

\*\*\*

Zabaglione vom heimischen Apfel  
mit zart schmelzendem Zimteis  
8,50 €.

Menüpreis 49,50 €.

### Unsere Weinempfehlung:

*2022 er Vino Biologico Rosso*  
*Kräftiger Bio Rotwein im Südtaliesischem Stil.*  
*Cuvée aus Negroamaro und Sangiovese*  
0,2 L 7,50 € Flasche 0,75 L 25,50 €.