

Vorspeisen (auch kleinere Portionen möglich)

<i>Feldsalat in Kartoffeldressing mit süß- sauer eingelegten Beluga- Linsen und knusprigen Zwiebelchips</i>	<i>9,90/ 8,00</i>
<i>Anis gebeizter Lachs an einem Salatbouquet mit Curry- Koriander- Aioli</i>	<i>15,80/12,80</i>
<i>Marinierte Blattsalate mit warmen Geflügelstreifen und gebratenen Champignons in Kräuterbutter</i>	<i>11,40/ 9,00</i>
<i>Carpaccio vom Thunfisch mit Limonen- Olivenöl- Marinade, Tomatensalsa und Salatbouquet in knuspriger Parmesanhippe</i>	<i>16,80/13,80</i>
<i>Geräucherte Entenbrust an einem Apfel- Feigen- Phutney mit marinierten Blattsalaten in Preiselbeerdressing</i>	<i>14,80/11,80</i>
<i>zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen warmes Baguette und Aufstrich</i>	

Suppen

<i>Essenz von der Gans mit Preperoulade und altem Sherry</i>	<i>6,00</i>
<i>Premesüppchen von der Sellerieknolle mit Grönlandgarnelen und Rote Bete Stroh</i>	<i>6,00</i>
<i>Tagessuppe - auf Empfehlung -</i>	<i>- Tagespreis -</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Hausgemachte Spätzle mit einer Champignonsauce</i>	<i>5,40</i>
<i>Robin-Hood-Teller : 1 kl. Schnitzel, Pommes frites, gem. Salat</i>	<i>8,50</i>

Fischgerichte

*Wallerfilet unter der Petersilienkruste auf Rote Bete Gemüse
mit Rieslingcreme und Kartoffel- Wasabi- Püree* 22,40

Tagesfisch - Empfehlung - - Tagespreis -

Vegetarisches Gericht

*Schnitzel von der Sellerieknolle auf einem Linsengemüse
mit Balsamicoreduktion und Püree von der Pastinake* 17,80

Hauptgerichte

*Hausmacher Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln, gem. Salat* 15,50

*Magere Schweinshaxe auf Sauerkraut mit krossem Schinkenchip
an einer Malzbier- Kümmeljus, Röstkartoffeln* 19,40

*Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignons a la creme,
Spätzle, gem. Salat* 18,90

*Würfel vom Schweinefilet und Rinderrücken
in einer Zwiebel- Pfeffer sauce, Spätzle, gem. Salat* 20,60

*Geschmorte Wildschweinkeule in einer Sauce von schwarzen
Walnüssen, Karotten- Wirsing- Strudel, mariniertes Feldsalat* 24,80

*Geschmorte Ochsenbäckchen auf einem getrüffeltem Kartoffelpüree
mit Burgundersauce, Gemüse garnitur und knusprigen Zwiebelchips* 25,00

Hauptgänge

Knusprige Barbarie Entenkeule auf einem Wirsinggemüse a la creme mit Majoranjus und Kräuterschupfnudeln	21,80
Medaillons vom Schweinefilet unter der Tomatenkruste auf einem Kartoffelrisotto mit Balsamicoreduktion, Blattspinat	22,00
Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - auf einer Honig- Balsamicojus, Gemüseauswahl, Maisplätzchen	24,60
Geschmorte Rehkeule in einer Wacholderjus mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Kartoffelknödel	27,80
Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste auf einer Rotweinsauce, Röstkartoffeln, gem. Salat	26,40

Unser 4- Gang Menü

48,50

Ofenfrisches Weizenbaguette mit Aufstrich

Anis gebeizter Lachs / Salathouquet / Curry Koriander- Aioli

Premesüppchen von der Sellerieknolle / Grönlandgarnelen /

Rote Bete Stroh

Rosa Entenbrust / Honig- Balsamicojus / Gemüse / Maisplätzchen

Birne Helene - modern interpretiert - / Schokoladensauce /

Eis von gebrannten Mandeln

ohne Vorspeise 37,00 ohne Suppe 43,80

Zweierlei vom Reh

32,00

Medaillons vom Reh Rücken und die geschmorte Rehkeule
im knusprigen Strudelsäckchen auf einer Süßholzwurzel
mit Gemüse der Saison umlegt, Püree von der Pastinake

Desserts

*Feine Käseauswahl mit Weintrauben,
Baguette und Butter* 9,90

Leckere Eisbecher wählen Sie bitte aus der Eiskarte

*Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
steirischem Kürbiskernöl und Sahne* 6,40

*Geister Latte Macchiato mit Baileys und Milchschaum,
exotischem Ananasragout und lauwarmen Bananenknödeln* 8,80

*Birne Helene - modern interpretiert - auf
mit einem Eis von gebrannten Mandeln* 8,90

Traditionell bieten wir Ihnen

*am Gründonnerstag Abend, Karfreitag, Kar Samstag Mittag
Leckereien aus Fluss und Meer*