

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Wildconsommé mit Markklößchen

Schnittlauchflädle und ganz feinem Wurzelgemüse

16,90

VORSPEISEN

Carpaccio von der geblähten Jakobsmuschel

mit Kürbiskernemulsion, Mango-Chili-Relish und geistigem Rotkohl

18,90

Gebrannte Ziegenkäsecreme

an geschmorter Roter Beete, halbgetrockneten Tomaten und Balsamico Perlen

17,50

Maultäschle, Rosenkohl und Trüffel

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper, gebratenen Rosenkohlblättern und Wintertrüffel-Spänen

19,90

Hauptgänge

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
gebratenen Rosenkohlblättern, Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 31,90

Pyrenäen Lamm und auf Kirschtomaten-Sugo

Geschmorte Lammschulter auf Tomaten-Pilz-Sugo mit Morcheln, confierten Artischockenherzen
und knusprigen Kartoffelcroutons 36,90

Dessert

Crème-Brûlée und zweierlei von der Schwarzkirsche

Crème Brûlée an hausgemachten Portweinkirschen und hausgemachtem
Portwein-Schwarzkirsch-Sorbet mit Nougat 15,90

Variation vom Kürbis mit Baumkuchen

Kürbiskern-Karamell-Parfait im Baumkuchenmantel an eingemachtem süßen Hokkaidokürbis
mit Steierischem Kürbiskernöl und Kürbiskrokant 15,90