



CHEF
EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind 16,90
mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O)

Karamellisierter Schafskäse 16,90
mit Mango-Chili-Chutney (G,L,B,O)

Räucherforellentatar 16,90
mit Gurkenrelish und Rote Rüben (G,L,D,O)

Geschmorter Kalbsschwanz 17,90
gebacken, mit Erdäpfelpüree und Herbsttrüffel (G,L,D,O)

SUPPEN

Rinderkraftsuppe 5,20
mit Frittaten (A,C,G,L)

Rinderkraftsuppe 5,90
mit Lungenstrudel, Leberknödel oder Grammelstrudel (L,G,A,C)

Kürbiscremesuppe 7,90
vom Hokkaidokürbis (A,C,G,L,O)

Klassiker —————> **Kalbsrahmbeuschel** 17,90
mit Briocheknödel (A,C,G,L,O)
auch als Vorspeise erhältlich 14,90

Risotto mit Kürbis (G,L,O) 17,90
auch als Vorspeise erhältlich 14,90

Pasta (A,C,L,O) 22,90
Orecchiette mit Kanninchenragout und sautierten Pilzen

HAUPTGERICHTE

Rosa Schweinsfilet 26,90
mit Kürbis-Dillragout und gebackenen Topfenockerl (A,C,G,L,O,F)

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 26,90
mit Petersilienerdäpfel (A,C,G,L)

Rinderfiletspitzen 27,90
„Stroganoff“ mit Spätzle (G,L,O,F)

Rindszunge 19,90
gekocht mit Erdäpfel-Krenpüree und Kapern-Gemüsesauce (A,C,G,L,O)

Lammkrone 36,90
rosa gebraten mit Bohnen-Paprikagemüse und Wasabi-Erdäpfelpüree (F,G,L,O)

Gegrilltes Rinderfiletsteak 46,90
mit Steinpilzen a la creme, Ravioli und Brokkoli (A,C,F,G,L,O)

Zanderfilet 27,90
mit Erdäpfelkruste auf Rahmwirsing (D,G,L,O)

SALATE

Gemischte Blattsalate 4,50

Gemischter Salat 4,80

Rucolasalat 8,90
mit Parmesan und Cherrytomaten (G,O,M)

Vogersalat 9,90
mit gebratenem Speck, Erdäpfel und Kernöl (O,M)

Kernöl 1,20

Aufpreis Salat statt Beilage 3,00