

JANUAR, KALTE NÄCHTE UND KLARE ALPENSICHT IM WALDRAIN

BUNTER WINTERSALAT MIT HAUSGEBEIZTEM HIRSCHTROCKENFLEISCH	18.-
GRAVED LACHS MIT HONIGSENFSAUCE, FENCHEL UND HAUSGEMACHTEM ZITRONEN THYMIAN CIABATTA.....	22.-
TRÜFFELCAPPUCCINO MIT HAUSGEMACHTEM TRÜFFEL GRISSINIV	16.-
IN TOPFEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL MARINIERTES BACKHENDERL MIT HAUSGEMACHTEM GURKEN ERDÄPFELSALAT	46.-
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT KAFFEEKRUSTE KARTOFFELBAUMKUCHEN UND TOPINAMBUR	48.-
HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN RAVIOLI MIT FEDERKOHL UND BLUTORANGEN SCHAUMSAUCE ..V	38.-
HAUSGEMACHTES KALAMANSI SORBET MIT ZITRUSCRUNCH	12.-
TOPFENKNÖDEL MIT MOHNSTREUSEL UND SAUERKIRSCHENKOMPOTT.....V	16.-
CANNOLI MIT APFEL GLÜHWEIN KOMPOTT BRATAPFELGLACE UND ZIMT ESPUMA	18.-

V Vegetarische Gerichte

Unsere warmen Speisen servieren wir Ihnen von Donnerstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 21:00Uhr.
Am Samstag und Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 11:30 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse, Eier und Getreide bei Bauern aus der Region. Meeresfische MSC
und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen.
Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

