

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Morchelklößchen, Gemüstreifen und Schnittlauch	5,30
Kürbis- Rahmsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons	5,30
Bunter kleiner Salatteller der Saison	5,30
Gezupfter Feldsalat mit Apfel- Walnuss- Dressing, und gebratenen Jakobsmuscheln	12,80

Hauptgerichte

„Tagliatelle a la Chef“ Bandnudeln in Sahnesauce mit Edelpilzen, knackigem Gemüse und Parmesanspänen	16,80
Maispoulardenbrüstchen mit Honig und Pfeffer glasiert an Burgunderjus mit winterlichem Gemüse und Mandelbällchen	23,80
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Paprikabutter an winterlichem Gemüse und Kartoffelplätzchen	27,80
Medaillons vom Hirschrücken an Morchelrahmsauce mit Romanescoröschen an Mandelbutter und Spätzle	29,80
Filet vom Saibling mit Trauben und Pinienkernen an Safransauce mit winterlichem Gemüse und Butternudeln	24,80

Dessert

„Wintertraum“ Zimt- und Vanilleeis auf Baiserstückchen mit Orangen- Honigsauce und Sahne	7,80
Halbgefrorenes von Rumrosinen, gerösteten Mandeln und winterlichen Gewürzen auf Zwetschgensauce	8,50

Silvestermenü- Empfehlung

Amuse- Bouche
Kleiner Gruß aus der Küche

★ ★ ★ ★ ★

Rinderkraftbrühe mit Morchelklößchen,
Gemüwestreifen und Schnittlauch

★ ★ ★ ★ ★

Gezupfter Feldsalat mit Apfel- Walnuss- Dressing,
und gebratenen Jakobsmuscheln

★ ★ ★ ★ ★

Filet vom Saibling mit Trauben und Pinienkernen
an Safransauce mit winterlichem Gemüse
und Butternudeln

oder

Medaillons vom Hirschrücken an Morchelrahmsauce
mit Romanescoröschen an Mandelbutter
und Spätzle mit Schmelze

★ ★ ★ ★ ★

Halbgefrorenes von Rumrosinen, gerösteten Mandeln
und winterlichen Gewürzen auf Zwetschgensauce

★ ★ ★ ★ ★

3gang Menü Fisch mit Suppe	33,50€	3gang Menü Fleisch mit Suppe	38,50€
3gang Menü Fisch mit Vorspeise	40,50€	3gang Menü Fleisch mit Vorspeise	45,50€
Preis 4gang Menü Fisch	45,00€	Preis 4gang Menü Fleisch	50,00€