

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Feldsalat,
geröstete Kerne, Croutons
Lamb's lettuce, roasted seeds, croutons 12,50

Entenkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Buchenpilze
Duck consommé, homemade ravioli, beech mushrooms 13,50

Kürbiscremesuppe
Kerne, Kürbisöl
Pumpkin cream soup, seeds, pumpkin oil 13,50

Salat vom eingelegten Kürbis,
Ziegenkäse, Orangen-Pinienkernmayonnaise
Pickled pumpkin salad, goat cheese, orange-pine nut mayonnaise 21,00

Rauchforelle,
Rote Beete Carpaccio, Dillschmand
Smoked trout, beet carpaccio, dill sour cream 22,00

Geräucherte Entenbrust,
Spitzkohlsalat, Apfelrelish, Haselnüsse
Smoked duck breast, pointed cabbage salad, apple relish, hazelnuts 23,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry, 
Blumenkohl, Mangochutney & Papadam
Chickpea curry, cauliflower, mango chutney & papadam 21,00

Hausgemachte Gnocchi,
Hokkaidokürbis, Lauchzwiebeln, Fetakäse
Homemade gnocchi, Hokkaido pumpkin, leek, feta cheese 22,00

**Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden,
bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.**
If you suffer from a food intolerance or allergy,
we ask you to let us know so that we can respond optimally.

Fleisch und Fisch / Meat and Fish

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit  Speck/Zwiebeln
*3 small pork fillets with mushrooms,
buttered peas, roasted potatoes with ham and onion* 29,50

Maishähnchenbrust,

cremige Schwarzwurzeln, hausgemachte Gnocchi,
Corn chicken breast, creamy salsify, homemade gnocchi 32,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad 35,00

Geschmorte Ochsenbacke,

Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf
Braised ox cheek, root vegetables, potato and chive mash 36,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
*Rumpsteak with stewed onions,
roasted potatoes with ham/onion, salad* 36,00

½ Ofenfrische Bauernente,

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
½ Oven-fresh farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings 39,00

Filet vom Weiderind,

Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse, Kartoffelgratin
*Fillet of pastured beef,
Pepper cream sauce, beans, potato gratin* 45,00

Kabeljaufilet,

Rote Beete Graupen, Lauchzwiebeln, Meerrettich
Cod fillet, beetroot pearl barley, spring onions, horseradish 38,00

Lachsfilet,

gebratener Blumenkohl, Estragon-Senfsauce, Kartoffelstampf
*Salmon fillet, roasted cauliflower,
tarragon-mustard sauce, mashed potatoes* 38,00

Dessert

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

Affogato al caffè, Espresso with vanilla ice cream

7,80

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

wahlweise Cassis, Passionsfrucht, Zwetschge

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice of Cassis, passion fruit, plum

8,50

Spekulatiusmousse,

Bratapfelkompott

Spiced biscuit mousse, baked apple compote

12,50

Zimt Crème Brûlée,

Zwetschgensorbet

Cinnamon crème brûlée, plum sorbet

14,00

Allerlei von Schokolade & Orange

Selection of chocolate and orange

15,00

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden, bitten wir Sie, uns diese mitzuteilen, dass wir optimal darauf reagieren können.

If you suffer from a food intolerance or allergy, we ask you to let us know so that we can respond optimally.

Dessertweine

2021	Muskat Ottonel Auslese edelsüß		
	Weingut Kracher/Burgenland/Österreich	5cl	6,50
2017	Banyuls Rimage AOC		
	Abbe Rous/Rousillon/Frankreich	5cl	6,50

Wir erlauben uns, für ein zusätzliches Gedeck/Teller/Besteck einen Servicebetrag von 3,50 € zu berechnen.

We allow ourselves to charge a service fee of 3.50 € for an additional cove