

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat,

geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei

Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg

12,00

Rinderkraftbrühe,

Markklößchen, Gemüsestreifen

Beef consommé, marrow dumplings, julienne vegetable

13,00

Pastinakencremesuppe,

Rauchlachs, Schnittlauchöl

Parsnip cream soup, smoked salmon, chive oil

13,50

Warmer Ziegenkäse,

Feldsalat, Apfelrelish

Warm goat cheese, lamb's lettuce, apple relish

20,00

Confierte Garnele,

Salat von eingelegtem Kürbis, Orangenmayonnaise

Confit shrimp, pickled pumpkin salad, orange mayonnaise

21,00

Carpaccio vom Rinderfilet,

Rucola, Trüffelmayonnaise

Beef carpaccio, rocket salad, truffle mayonnaise

22,00

Vegetarisch / Vegetarian

Rotes Linsencurry,



Papadam, Minzjoghurt

Red chickpea curry, papadam, minted yogurt

20,00

Hausgemachte Kürbisravioli,

Petersilienbutter, Kerne, Grana Padano

Homemade pumpkin ravioli, parsley butter, seeds, grana padano

21,00

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

28,50

Entenbrust -rosa gebraten-,

Apfelspitzkohlgemüse, Schupfnudeln

Duck breast -roasted pink-,

pointed apple cabbage, potato dumpling noodles

33,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad

34,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,

Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions,

roasted potatoes with ham/onion, salat

35,00

Geschmorte Ochsenbacke,

Wurzelgemüse, getrüffelttes Kartoffelpüree

Braised ox cheek, root vegetables, truffled mashed potatoes

36,00

Filet vom Weiderind,

cremige Schwarzwurzeln, Lauchzwiebeln, Gnocchi

Fillet of pastured beef,

black creamed salsifies, spring onions, gnocchi

44,00

Winterkabeljaufilet,

Graupenrisotto, Kürbischutney, Strudelknusper

Cod fillet, pearl barley risotto, pumpkin chutney, strudel crisp

37,00

Lachsfilet,

Meerrettich, Mangoldgemüse, Béchamel Kartoffeln

Salmon fillet, horseradish, swiss chard, béchamel potatoes

37,00

Dessert

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

Affogato al caffè, Espresso with vanilla ice cream

7,50

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

8,00

Nougatmousse,

Gewürzorange, Pistaziencrumble

Nougat mousse, spiced orange, pistachio crumble

12,00

Crème Brûlée,

Cassisorbet

Crème Brûlée, cassis sorbet

13,50

Mandelgugelhupf,

Weißweibirne, Karamelleis

Almond bundt cake, white wine pear, caramel ice cream

14,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

16,50

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 cover