

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Feldsalat,
geröstete Kerne, Croutons
Lamb's lettuce, roasted seeds, croutons 12,00

Entenkraftbrühe,
hausgemachte Ravioli, Buchenpilze
Duck consommé, homemade ravioli, beech mushrooms 13,00

Kürbiscremesuppe
Kerne, Kürbisöl
Pumpkin cream soup, seeds, pumpkin oil 13,00

Warmer Ziegenkäse,
Honig, Apfelrelish, Feldsalat
Warm goat cheese, honey, apple relish, lamb's lettuce 20,00

Confierte Garnele,
Salat von eingelegtem Kürbis, Orangenmayonnaise
Confit shrimp, pickled pumpkin salad, orange mayonnaise 21,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Trüffelmayonnaise, Rucola
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, rocket salad 22,00

Vegetarisch / Vegetarian

Kichererbsencurry, 
Blumenkohl, Mangochutney & Papadam
Chickpea curry, cauliflower, mango chutney & papadam 20,00

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

Maishähnchenbrust,

cremige Schwarzwurzeln, hausgemachte Gnocchi,
Corn chicken breast, creamy salsify, homemade gnocchi 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad 34,00

Geschmorte Ochsenbacke,

Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf
Braised ox cheek, root vegetables, potato and chive mash 35,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck  /Zwiebeln, Salat
*Rumpsteak with stewed onions,
roasted potatoes with ham/onion, salad* 35,00

½ Ofenfrische Bauernente,

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
½ Oven-fresh farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings 38,00

Filet vom Weiderind,

Pfefferrahmsoße, Bohnengemüse, Kartoffelgratin
*Fillet of pastured beef,
Pepper cream sauce, beans, potato gratin* 44,00

Kabeljaufilet,

Rote Beete Graupen, Lauchzwiebeln, Meerrettich
Cod fillet, beetroot pearl barley, spring onions, horseradish 37,00

Lachsfilet,

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

Gewürzorangencrumble

Spiced biscuit mousse, spiced orange crumble

12,00

Crème Brûlée,

Cassissorbet

Crème Brûlée, blackcurrant 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