

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat,

geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei

Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg

13,50

Geflügelkraftbrühe,

hausgemachte Ravioli, Shii Take Pilze

Boiled chicken broth, homemade ravioli, shiitake mushrooms

13,50

Kürbiscremesuppe,

Kerne, Kürbisöl

Pumpkin cream soup, seeds, pumpkin oil

13,50

Hausgemachte Falafel,

Kürbis-Currycreme, Salat

Homemade falafel, pumpkin curry cream, salad

18,00

Räucherforellenfilet,

rote Bete, Meerrettich

Smoked trout fillet, beetroot, horseradish

19,00

Tatar vom Weidekalb,

Kapernmayonnaise, Wachtelei, Kräutersalat

Pasture veal tartare, caper mayonnaise, quail egg, herb salad

21,00

Vegetarisch / Vegetarian

Linsencurry,



Tofu, Cashewkerne & Papadam

Lentil curry, tofu, cashews & papadam

21,00

Süßkartoffelgnocchi,

Kirschtomaten, wilder Brokkoli, Pinienkerne

Sweet potato gnocchi, cherry tomatoes, wild broccoli, pine nuts

22,00

**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

Fleisch und Fisch / Meat and Fish

„Kahler Topf“

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit ~~2~~ Speck/Zwiebeln

3 small pork fillets with mushrooms,

buttered peas, roasted potatoes with ham and onion

29,50

Maishähnchenbrust,

Auberginengemüse, hausgemachte Gnocchi

Corn-fed chicken breast, aubergine, homemade gnocchi

32,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck ~~2~~ /Zwiebeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad

35,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln,

Röstkartoffeln mit Speck ~~2~~ /Zwiebeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions, roasted potatoes with ham/onion, salad 36,00

½ Ofenfrische Bauernente,

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

Oven-fresh farm duck, red cabbage with apple, potato dumplings

39,00

Filet vom Weiderind,

Karotten, Lauchzwiebel, getrüffelt Kartoffelpüree

Fillet of pastured beef, carrots, spring onions, truffle mashed potatoes 42,00

Gegrilltes Zanderfilet,

Graupenrisotto, Kürbischutney

Grilled pike perch fillet, pearl barley risotto, pumpkin chutney

38,00

Kabeljaufilet,

Mangold, Rote Beete-Kartoffelpüree, Meerrettichsoße

Cod fillet, swiss chard, beetroot and potato purée, horseradish sauce 39,00

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,

please let us know so that we can accommodate your needs in the best possible way.

Dessert

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

7,50

Affogato al caffè, espresso with vanilla ice cream

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

Mousse vom Spekulatius – im Glas –,

Feigenkompott, Crumble

Spiced biscuit mousse – in a glass –, fig compote, crumble

12,50

Crème brûlée,

Himbeersorbet

Crème brûlée, raspberry sorbet

14,00

Brownie,

Orangen, hausgemachtes Vanilleeis

Brownie, oranges, homemade vanilla ice cream

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,

please let us know so that we can accommodate your needs in the best possible way.

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