

Vorspeisen

Thunfischcarpaccio mit Zitronenöl und Wasabimayonnaise		14,50 €
Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert und Kürbis-Chutney an Rote Bete-Couscous		9,50 €
Tatar vom bayerischen Alpenrind mit Schalotten und Cornichons verfeinert dazu Wachtel-Spiegelei und Brioche		11,50 €
Hirschravioli in Preiselbeer - Wildfond geschwenkt an mariniertem Feldsalat und Rosmarincroûtons		10,50 €
Bunter Herbstsalat Rohkost- und Blattsalate in Zwetschgen-Dressing	groß klein	6,50 € 4,50 €

Suppen

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kerndl und steirischem Kernöl		6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Pilzpfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch		5,50 €

Hauptgerichte

„Kandler's Klassiker“

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwetschge und Borettane-Zwiebel
in Balsamicojus an cremigem Kartoffelstampf 18,50 €

Weißbirtrebern-Cordon bleu
mit Südtiroler Schinken und Obatzda gefüllt an Bratkartoffeln 17,50 €

Zwiebelrostbraten aus der Lende (220g) mit geschmorten Zwiebeln und Käsespätzle 27,50 €

Fleisch

Confierte Barbarie Entenkeule mit Apfel-Majoranjus an Wirsinggemüse und Ricotta-Gnocchi 18,00 €

„Kandler's“-Burger (140 g Rinderhackfleisch) im Buttermilch-Tomaten-Bun
mit Kürbismayonnaise, Bacon, Tomate, Salat, dazu frittierte Kartoffelscheiberl und Kräuterdip 17,00 €

Fisch

„Edelfischvariation“

Dreierlei gebratene Fischfilets und argentinische Rotgarnele an Hummerschaumnudeln 24,00 €

Zanderfilet vom Grill auf papriziertem Rahmsauerkraut und Notzinger Butterkartoffeln 20,50 €

Vegetarisch

Thai-Gemüsecurry mit Koriander und Limetten-Basmati-Reis (Vegan) 13,50 €

Cremige Steinpilztortelloni mit Walnuss und Birne 16,00 €

Dessert

Panna Cotta von der Notzinger Zwetschge	5,50 €
Maronentrifle	6,50 €
Ingwerparfait mit Ragout von der Satsuma-Mandarine	7,50 €
Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf	12,50 €