

# Menü 1

September bis Mitte November 2019

Lauchcremesüppchen  
mit gegrilltem Speck und Tomatenöl



Entenbrust im Granatapfellaack  
auf Rahmwirsing, Wacholderrahmsauce und Kräutergnocchi



Variation von der Zwetschge  
mit Panna cotta, Sorbet und Crumble

pro Person 36,00 €

# Menü 2

September bis Mitte November 2019

Roastbeef vom Wildschweinerücken  
mit Apfel-Sellerie-Salat und eingelegtem Kürbis



Gegrillte Doradenfilets auf Petersilienwurzelpüree,  
Brokkoli und Nussbutter-Hollandaise



Beeren-Clafoutis mit Aprikosen-Joghurteis und Quinoachip

pro Person 41,50 €

# Menü 3

September bis Mitte November 2019

Klare Steinpilzessenz  
mit gebackenem Brättnockerl



Am Stück gegartes Roastbeef auf Rahm-Spitzkraut  
und Walnuss-Krapfen



Vanillecreme, gebratene Birne und Kakao-Eis

pro Person 44,50 €

# Menü 4

September bis Mitte November 2019

Kohlrabiacarpaccio  
mit Waldpilzen und Feldsalat



Gegrillte Maishähnchenbrust auf Karotten-Chili-Creme,  
Orangen-Karamelljus und mariniertem Fenchel



„Blondie“ mit weißem Nougateis  
und Eierlikörespuma

pro Person 37,00 €

# Menü 5

September bis Mitte November 2019

Spinatcremesüppchen,  
getrübtem Milchschaum und Zwiebelstaub



Lammrücken rosa gebraten mit karamellisiertem Kürbis,  
Apfel-Kardamomjus und Selleriecreme



Variation von der Schokolade  
mit weißem Mousse, Vollmilch-Krokant-Eis und Zartbittertarte

pro Person 43,00 €

# Menü 6

September bis Mitte November 2019

Tatar vom Alprind mit gebratenen Buchenpilzen,  
Baby Mangold und Haselnuss-Vinaigrette



Saltimbocca vom Zander auf Tomaten-Pinienkern-Creme  
und Parmesan-Cannelloni



Kaffeeis, Baileysmousse und Amarettini

pro Person 41,00 €

# Menü 7

September bis Mitte November 2019

Rinderkraftbrühe  
mit Kaspressknödel und Gemüsestreifen



Entenkeule „Sous Vide“ gegart  
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelstrudel



Halbgefrorenes von der Birne  
mit gezupftem Maronikuchen und Vanillesabayon

pro Person 33,50 €

# Menü 8

September bis Mitte November 2019

Geräucherte Entenbrust mit Kürbischutney,  
mariniertem Rotkohl und Kartoffelespuma



Schweinefilet rosa gebraten  
mit Madeira-Zwetschgen-Sauce,  
Herbstgemüse und Schupfnudeln



Orangenpudding mit Pistazieneis  
und Joghurt-Honig-Hippe

pro Person 38,00 €



# Menü 9

September bis Mitte November 2019

Marinierte Ochsenbrust  
mit gepickeltem Zucchini-Paprika-Gemüse



Sous Vide gegarter Schweinebauch  
mit Gemüse-Brezen-Gröstl und Dunkelbiersauce



Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne

pro Person 33,00 €

# Vegetarische Hauptgänge

September bis Mitte November 2019

Kaspressknödel  
mit lauwarmem Tomatensalat und Meerrettich

oder

Kürbisschnitzel mit Rotwein-Zwiebelchutney  
und Notzinger Bratkartoffeln

oder

Kichererbsenbällchen mit gepickelter Beete und Minzjoghurt  
an orientalischem Couscous

oder

Tagliatelle in leichter Gorgonzolasauce mit Walnüssen,  
Birne und Radicchio