

Menü 1

September bis Mitte Oktober 2020

Lauchcrèmesüppchen
mit gegrilltem Speck und Tomatenöl



Entenbrust im Granatapfelloack
auf Rahmwirsing, Wacholderrahmsauce und Kräutergnocchi



Variation von der Zwetschge
mit Panna Cotta, Sorbet und Crumble

pro Person 36,50 €

Menü 2

September bis Mitte Oktober 2020

Roastbeef vom Wildschweintrücken
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 Oktober 2020

Klare Steinpilzessenz
mit gebackenem Brättnockerl



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



Vanillecrème, gebratene Birne und Kakao-Eis

pro Person 44,50 €

Menü 4

September bis Mitte Oktober 2020

Kohlrabiacarpaccio
mit Waldpilzen und Feldsalat



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



„Brownie“ mit weißem Nougateis
und Eierlikörespuma

pro Person 37,00 €

Menü 5

September bis Mitte Oktober 2020

Spinatcrèmesüppchen,
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 Oktober 2020

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 42,00 €

Menü 7

September bis Mitte Oktober 2020

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 34,00 €

Menü 8

September bis Mitte Oktober 2020

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 Oktober 2020

Marinierte Ochsenbrust
mit gepickeltem Zucchini-Paprika-Gemüse



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



Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne

pro Person 33,50 €

Vegetarische Hauptgänge

September bis Mitte Oktober 2020

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