

UNSER APERO DES MONATS:

„**Bellini**“ - Sektkocktail mit frischem Pfirsichmark 6,90

DAS VERWÖHNMENU

Feldsalat mit Speck¹ und Kracherle 10,80

Lamb's lettuce with bacon and roasted bread cubes

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 7,80

Cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds

Gebratene Seeteufel Medaillons mit Selleriepüree 29,50
und Kartoffeln

Roasted angler fish with puree of celery and potatoes

oder / or

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeer-Birne, 32,00

Rotkraut und hausgemachten Spätzle

Ragout of deer with mountain cranberries, red cabbage and spaetzle

Apfelstrudel mit Vanilleeis 9,50

Apple strudel with vanilla ice-cream

oder / or

Kleine Käseauswahl 11,50

Assorted selection of cheese

3-Gang Menü mit Suppe € 43,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 47,00

4-Gang Menü 53,00

Gerne dürfen Sie sich die Gänge auch einzeln aussuchen.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2015	Grüner Veltliner KIRCHBERG Reserve	0,2 l	7,60
	Weingut Artner, Höflein, Carnuntum; Österreich	0,75 l	26,50

Selektion der besten und reifsten Trauben, sehr cremig durch die Reifung auf der Feinhefe, Duft und Geschmack nach reifen Äpfeln und Birnen, sehr schöne Mineralität, zarte Säure und gehaltvoller Körper, saftig und reif, dezent eingesetztes gebrauchtes Eichenholzfass.

2015	Villa Cavarena Ripasso DOC	0,2 l	8,70
	Allegrini, Fumane di Valpolicella, Venetien, Italien	0,75 l	30,00

Ein Wein von tiefem Rubinrot mit einem großzügigen und eleganten Bukett, mit Duftnoten nach reifer Frucht, Vanille, Zimt und grüner Haselnusschale. Trocken, doch nicht streng, vollmundig, anhaltend.

Gerne können Sie alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe in einer gesonderten Karte einsehen.

Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

1 Nitritpökelsalz 2 Konservierungsstoffe 3 Farbstoffe 4 Phosphate 5 Geschmacksverstärker

VORSPEISEN

Kirschtomatensalat auf Knoblauchbaguette mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Salad of cherry tomatoes on garlic bread with roasted scallops</i>	16,80
Kürbis-Birnentarte mit kleinem Salat  <i>Tarte of pumpkin and pear with small salad</i>	12,00
Blattsalat mit Feigen, Trauben und gebratener Wachtelbrust <i>Leaf salad with figs, pear and roasted breast of quail</i>	15,80
Lachstatar mit Avocado und Sesam <i>Tatar of salmon with avocado and sesame</i>	15,90
Carpaccio von der Ochsenherztomate  mit angemachtem Rahmkäse und Basilikumsorbet <i>Carpaccio of beefsteak tomato with marinated cream cheese and sorbet of basil</i>	13,90

SUPPEN

Maultäschchensuppe <i>Consommé of beef with small, homemade ravioli</i>	6,80
Rucolacrèmesuppe mit Olivensalsa <i>Cream soup of garden rocket with olive salsa</i>	7,80

FISCH

Gebratene Baden-Badener Forellenfilet mit Mandelbutter mit Kartoffele und kleinem Salat ³ <i>Filet of trout from Baden-Baden pan fried with almond butter, served with potatoes and small salad</i>	24,50
Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce, schwarzem Risotto und geschmolzenen Tomaten <i>Roasted filet of gilt-head bream with lemon sauce, black risotto and melted tomatoes</i>	26,50
Tranche vom Lachs mit Sesam-Joghurtsauce und Kichererbsen-Gurkengemüse <i>Roasted filet of salmon with sesame-yoghurt sauce and chickpeas-cucumber vegetables</i>	25,90

FLEISCH

Rosa Entenbrust mit Soja Glace, Erdnusspüree und gebratenen Shiitakepilzen <i>Pink roasted breast of duck with soy glaze, puree of peanuts and roasted shiitake mushrooms</i>	26,50
Surf and Turf mal anders Karree vom Ibericoschwein und Garnelen mit Paprikagrauben und Chorizo-Mayonnaise <i>Loins of the Iberian pork and king prawns with bell pepper-pearl barley and chorizo-mayonnaise</i>	29,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln <i>Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style</i>	25,80

VEGETARISCH

Vegi-Burger mit Gurken-Joghurtdip und Pommes frites <i>Veggie-Burger with cucumber-yoghurt dip and French fries</i>	17,50
Pasta mit gebratenem wildem Brokkoli, Haselnüssen und Parmesan-Thymiansauce <i>Pasta with roasted wild broccoli, hazelnuts and parmesan-thyme sauce</i>	16,50