

### Vorspeisen

Ziegenkäse Espúma mit Kürbis, Mandeln und Maronen <sup>6,7</sup>	15,00
Kleinigkeiten rund um die Gans, Parfait, Essenz, Knusperstrudel	15,00
Gesmokter Meersaibling mit Apfel- Zwiebelkonfit und Meerrettich <sup>F,6</sup>	15,00
Weißer Alba Trüffel Frische Linguine, Parmesan	28,00

### Suppen

Butternut Kürbisveloute mit wildem Brokkoli und salzig süßen Kernen <sup>6</sup>	9,00
Waldpilzcrèmesuppe, mit Apfel und Lauch <sup>6,7</sup>	9,00

### Hauptspeisen

* Maultaschen mit Waldpilzfüllung, Nussbutter, Parmesan und Petersilienjus <sup>6,7</sup>	21,00
Milchkalbsbraten mit Kartoffelpüree, Wirsing und Rübchen <sup>6,7,4</sup>	19,00
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>6,7,4,C</sup>	24,00
Rinderfilet trockengereift mit Perlzwiebeln, Ofengemüse und Kartoffelgratin <sup>6</sup>	35,00
Havelzander gebraten Butternut Kürbis, Schluppen, Birne und Zitronenbuttersauce <sup>F,6</sup>	24,00
Ostsee Kabeljau, Fenchelragout, Bouillabaisejus und Rosmarinkartoffeln <sup>F,4,6,7</sup>	25,00

## Käse

Rohmilchkäseauswahl  
( 5 verschiedene Sorten Käse ), Feigensenf, Früchtebrot <sup>6a,7</sup> 12,00

## Dessert

Variation von hausgemachtem Eis <sup>6,4</sup> 8,00

Petit Dessert  
Espresso, Mangosorbet, Schokoladencreme, Crème Brûlée <sup>13,6,7,4</sup> 9,00

Gebackene Grießnockerl  
mit eingelegten Gartenpflaumen und hausgemachtem Rahmeis <sup>4,6,7,16</sup> 10,00

## Menü für die kleinen und jüngeren Gäste bis 12 Jahre

Frische Bandnudeln  
mit Butter und Parmesan <sup>6,7</sup>

oder

Fisch vom Markt  
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf <sup>F,6</sup>

oder

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf <sup>4,7,6</sup>

\*\*\*

Große Kugel hausgemachtes Eis <sup>4,6</sup>

15,00