

# *Kulinarischer Alpenlandausflug*

*mit dem  
Spitzweg*

## *Unser Aperitif des Monats*

*"Willi-Royal"*

*Williamsgeist | Birnensaft | beschwipste Birne | Crémant*

*9,50*

## *Die Menueempfehlung*

*Gebackener Ziegen - Camembert in Mohn - Nusskruste  
auf Vogerlsalat mit Wild - Preiselbeer - Vinaigrette*

*14,50*

*\*\*\**

*Altwiener Tafelspitz im eigenen Sud serviert  
mit Gemüsejulienne & Bouillonkartoffeln  
dazu Apfel - Kren, Rahmspinat & Schnittlauchsauce*

*29,50*

*\*\*\**

*Warmer Topfen - Palatschinken  
mit Moosbeeren & Vanilleeis*

*10,50*

*Menuepreis p.P.: 49,00*

## *Unser Ü - Menue*

*Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,  
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?*

*Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen  
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.*

*5 Gang Ü - Menue 52,50 | 7 Gang Ü - Menue 64,50*

*Das Team vom*



*wünscht Ihnen einen guten Appetit*

# Speisenkarte zum Alpenlandausflug

## ... vorab ...

Kürbiskern - Backhend'l auf fruchtigem frischen Grünkohlsalat mit Blutorange, Granatapfel & Parmesanspähnen	14,50
Salat vom marinierten Tafelspitz mit Kernöl, Rote Bete Quinoa & Kren	14,50
„Variation von Rauchforelle & Flusskrebsen“ auf Rona Carpaccio mit Forellenmousse & Tatar   Flusskrebs - Schaumsüppchen   Kaviarschmand	15,00

## ... zwischendrin ...

Kräftige klare Rindssuppe mit Frittaten & Gemüsejulienne	9,00
Karfiol - Schaumsüppchen mit Flusskrebsen & Pastis - Schaum	9,50

## ... zur Hauptsache ...

Resche halbe Freilandente auf Blutorange - Granatapfelsauce mit Blaukraut & Butterspätzle	30,00
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind mit Rahmspitzkohl & Serviettenknödel	34,50
Ganze Gebirgsbachforelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten mit lauwarmem Erdäpfel - Gurkensalat	29,50
Filet vom Bachsaibling auf feinem Grünem Veltliner - Schaum mit geblättertem Rosenkohl & Risolée Kartoffeln	31,00
Skrei-filet mit Schüttelbrot - Crunch auf gerahmten Schwarzwurzeln mit Kartoffelstampf & schwarzem Wintertrüffel	34,50

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

Spinatnocker'l mit Schwarzwurzeln, brauner Butter & Bergkäse	18,00
„Karfiol - Schnitzel“ mit Sauce Tatar, Risolée Kartoffeln & Ronasalat	19,50
Kraut - Kas - Spätzln mit Schwammerl 'n, Röstzwiebeln & Blattsalat	18,50

## ... danach ...

Kürbiskern - Parfait mit Zwergorangen - Ragout & kandierten Kürbiskernen	9,00
Griesflammerie mit Himbeercoulis & Mandelhippe	9,00
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Preiselbeeren & Vanilleeis (mind. 20 Minuten)	11,50
Alpenländische Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf & Schüttelbrot	11,50