

Kulinarischer Alpenlandausflug im SPITZWEG



Unser Aperitif des Monats

*Birnen - Ingwer - Essenz mit Crémant
(gerne auch alkoholfrei)
9,50*

Die Menueempfehlung

*Gebackener Ziegen - Camembert auf Rona - Carpaccio,
Vogelersalat mit Preiselbeer - Vinaigrette & gerösteten Kernen
16,50*

*Altwiener Kalbs - Tafelspitz im eigenen Sud serviert
mit Bouillongemüsen & Risolée - Erdäpfeln,
dazu Apfel - Kren, Schnittlauchsauce
32,50*

*Warmer Topfenknödel
mit Aprikosenragout & Sauerrahm - Eis
12,50*

Menuepreis p.P.: 57,00

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 58,00 | 7 Gang Ü - Menue 71,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speisenkarte zum Alpenlandausflug

... vorab ...

Vogel Salat mit Balsamico-Perlwiebeln, Rotweibirne & gebratenen Schwammerl'n	16,50
Kürbiskern - Backhend'l auf fruchtigem frischen Grünkohlsalat mit Granatapfel, Zitrusfrüchten & Parmesanspähnen	17,50
Tafelspitz - Carpaccio mit steirischem Kernöl & buntem Berglinsensalat	17,50
Wildlachs - Pflanzer'l & gebeizter Gin-Limetten-Lachs mit Gurken-Dill-Emulsion und grünem Avocado-Erdäpfelsalat	18,50

... zwischendrin ...

Consommè vom Tafelspitz mit Kas - Pressknödel & Gemüsejulienne	9,50
Erdäpfelsüppchen mit Steinpilz-Espuma, gerösteten Schwammerln & Pumpnickel	9,50
Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service)	9,00

... zur Hauptsache ...

Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein mit Bergkäse & Tiroler Speck, sowie lauwarmem Erdäpfel - Gurkensalat & Preiselbeeren	31,50
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rinderrücken mit Leinöl - Rahmkartoffeln und Speckbohnen	37,50
Ganze Gebirgsbachforelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten mit lauwarmem Erdäpfel - Gurkensalat	34,50
Filet vom Flusszander auf Apfel-Veltliner-Rahmkraut & Erdäpfelstumpf	36,00
Skreifilet mit Schüttelbrot - Crunch auf Rona-Risotto mit grünem Apfel-Staudi-Salat und feinem Krenschäum	38,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Kas - Pressknödel auf Blattspinat mit brauner Butter, Bergkäse, Röstzwiebeln	19,50
„Karfiol - Schnitzel“ mit Leinöl - Rahmkartoffeln & Rona	19,50
Schwammerl - Nudeln mit confierten Kirschtomaten & Steinpilzschäum	21,50

... danach ...

Kürbiskern - Parfait mit Zwergorangen - Ragout & kandierten Kürbiskernen	10,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanilleeis (mind. 20 Minuten)	14,00
Alpenländische Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf & Schüttelbrot	11,50