

## Vorspeisen

**kräftige Rindssuppe** mit Wurzelgemüse

*Frittaten oder Milzschnitte 6.8*

*Kaspressknödel 7.5*

**Bouillabaisse**

*Grießknödel | Saibling | Jakobsmuschel | Fenchel*

19

**Beef Tatar vom Hochlandrind**

*Rettich | Wachtelei | eingelegte Eierschwammerl*

*Kapuzinerkresse*

24 groß 28

**Hascheeknödel vom Hirschkalb**

*Rotkraut – Kimchi | gepuffte Grammeln | Gewürzjus*

16

## Hauptgerichte

**geröstete Kalbsleber**

*Kartoffelpüree | schwarze Nuss | Röstzwiebel*

26

**Ragout vom Hirschkalb**

*Briocheknödel | Rotkraut | Kohlsprossen*

29

**Dry – Age Rib Eye Steak (ca. 250g)**

*Pimientos de Padron | Wachauer Artischocke | Dashi*

58

**Tagesfang in Buchweizen gebraten**

*Kürbisrisotto | Sauce Beurre blanc | Quitte*

32

**Barbarie - Entenbrust**

*Mohnnudeln | Brombeere | Schwarzwurzel*

39

**Gebackene Schulter vom Reh**

*Topinambur x2 | schwarzer Knoblauch | Vogelbeere*

31

## Vegetarisch

**Rote – Rüben - Gnocchi**

*Bergkäseschaum | Himbeere | junger Spinat*

24

**Hausgemachte Tagliatelle**

*Kürbis | Maroni | Ricotta*

19

**mit schwarzem Trüffel 29**

## Desserts

**Crème Brûlée**

*mit hausgemachtem Sorbet*

12

**Zitronentarte mit Brombeere**

14

**Kaiserschmarrn (für 2 Personen)**

*mit Zwetschkenröster*

26