

Aperitif-Empfehlung: Ferdinand´s Handcrafted Vermouth white 4 cl 5,40

Unsere Rose-Wein-Empfehlung

Ökonomierat Rebholz Spätburgunder Rose Pfalz 0,1 5,10 0,2 9,40

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunder Kräuter	Piccolo 7,60
Weiß	Cuvee 11 Eichenlaub Apfel	Piccolo 7,60
Rot	Wiesenobst Sauerkirsche Johannisbeere	Piccolo 7,60

Suppen:

Waldpilz-Suppe mit Croutons 7,80

Klare Rinder-Consommé mit Grießnockerl und Sherry 7,80

Vorspeisen:

Lammfilets mit Knoblauch gebraten an Salat 18,00

Rosa Entenbrustscheiben mit Pilzen und Salat 17,80

Rehrückenscheiben – heimische Jagd –
mit Holunder-Apfelgelee und Salat 18,00

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,00

Rotbarschfilet mit Riesling-Sauce und
Fregola (sardische Nudeln) 17,50

Feine Bandnudeln mit Zitronenbutter und Parmaschinken 15,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	17,80
Schweinefilet auf Pfeffer-Cognac-Sauce hausgemachte Spätzle und Salat	24,80
Kalbsgulasch im Backofen geschmort dazu hausgemachte Spätzle	25,50
Zitronenhuhn von der franz. Maishähnchenbrust mit Pfannengemüse und Couscous	27,00
Kalbsleber mit Rahmkohlrabi Portweinjus gebratene Hahnbacher Kartoffeln	27,50
Dry-Age Kotelett vom Schwein – 4 Wochen am Knochen gereift – gebratene Kartoffeln Salat und Kräuterquark	27,80
gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße Salat und Kartoffeln	23,80
Tiroler Käseknödel mit Gemüsebutter und Parmesan	17,00

Fischgericht:

Steinbutt-Filet auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Hahnbacher Kartoffeln	34,00
Meerwolf im Ganzen mit Kräutern im Ofen gebraten dazu Salat und Hahnbacher Kartoffeln	29,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Birne Helene 9,00

Mozart- und Vanilleeis / Gartenbirne / Belgische Schokolade

Blaubeer-Pfannkuchen 13,00

Crema catalana – mit echter Vanille aus Madagaskar –
mit Portwein-Zwetschge und Mango-Eis 11,80

Hausgemachter Schoko-Chili-Auflauf aus der Valrhona-Schokolade mit Kornapfel-Kompott und Vanille-Eis 12,50

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Mozart-Eis (Pistazie Nuss) 12,80

Mafioso-Espresso 5,00

- Espresso Amaretto Sahne -

Café Italy 8,00

-Espresso Amaretto Eierlikör Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

