



APERITIF

ZITRONEN SPRIZZ

Prosecco, hausgemachter Zitronenlikör, Soda

0,2 l 7,60 €

WEISSWEIN

MANINCOR „DELLA CONTESSA“ DOC CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, WEISSBURGUNDER WEINGUT MANINCOR*, SÜDTIROL – ITALIEN

Frische Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Nuancen von Salbei.
Am Gaumen dicht und elegant mit viel Schmelz. Langer Abgang.

0,1 l 7,40 €

ROTWEIN

EDELVERNATSCH DOC WEINGUT ST MICHAEL EPPAN, SÜDTIROL – ITALIEN

Hellrot, Aromen von Himbeeren und Kirschen.
Trocken, am Gaumen mild, frisch und fruchtig.

0,1 l 5,60 €

DIGESTIF

NIEPORT LBV 2018 PORTWEIN

5 cl 6,90 €



ERSTES

LAUCHCREMESUPPE	geräucherte Ente – Kräuterknusper	8,50 €
GEMISCHTER SALAT	✓ gebackene Pilze – Maronencrunch	10,90 €
HOKKAIDO CREME BRÛLÉE	Sauerteigbrot – Kräutersalat	15,50 €
PULLED REH	Langosch – Cranberry	17,90 €

ZWEITES

GESCHMORTER KOHL	✓ Selleriepüree – Pfeffer-Quitte	22,00 €
KÜRBISGNOCCHI	Kirschtomate – Salbei	24,90 €
GERÄUCHERTES SELLERIESTEAK	✓ Püree – Zwiebelmarmelade – Kümmeljus	25,50 €
MAISHÄHNCHENBRUST	im BREZENMANTEL Kartoffel-Feldsalat	26,50 €
ENTENBRUST	Pastinake – Romanaherzen – Rotweinbirne	28,50 €
WIENER SCHNITZEL	Bratkartoffel	28,50 €
RAVIOLI	Rinderrouladen-Ragout – Kartoffel Espuma – Blaukraut	29,50 €
ZANDERFILET	saures Kartoffelragout – Hagebutte	30,50 €
BEILAGENSALAT		4,00 €

DRITTES

PUMPKIN SPICED AFFOGATO	Kürbiseis – Espresso	7,90 €
KAROTTENKUCHEN	Sauerrahmeis	9,50 €
QUITTEN CRUMBLE	✓ Tonkabohnen Eis	9,90 €
BIO* BERGKÄSE VON DER HOFKÄSEREI STROBELBERG		
Trauben – Feigensenf – Südtiroler Schüttelbrot		12,90 €