



APERITIF

ZITRONEN SPRIZZ

Prosecco, hausgemachter Zitronenlikör, Soda

0,2 l | 7,60 €

WEISSWEIN

CHARDONNAY RISERVA „BELASY“ DOC 

WEINGUT SCHLOSS ENGLAR*, SÜDTIROL – ITALIEN

Das komplexe Bouquet erinnert an exotische Früchte, Kernobst und feine Röstaromen.

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig mit einer knackigen Säure und feinen Vanilletönen.

0,1 l | 5,80 €

ROTWEIN

„HÖHENFLUG“ QBA

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ – DEUTSCHLAND

Bouquet von Cassis, Holunderbeeren und saftigen Brombeeren.

Am Gaumen vollendet mit Noten von Tabak und Vanille.

0,1 l | 8,50 €

DIGESTIF

EDER EDELOBSTBRÄNDE AUS BAD FEILNBACH

Zwetschgen Brand

2 cl | 4,90 €



ERSTES

STEINPILZ-RINDER ESSENZ	Gemüseperlen Pilz-Schlutzkrapfen	9,90 €
GEMISCHTER SALAT	✓ Kürbis süß-sauer Kerne	10,90 €
ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE	Malzbaquette Gratinierte Feige	15,50 €
ENTENBRUST GERÄUCHERT	Apfel Chutney Feldsalat	17,90 €

ZWEITES

ANTIPASTITALER	✓ Geröstete Paprikasauce Gartenkräuter	21,90 €
VOLLKORN RAVIOLI	Pfifferlinge Nussbutter Walnuss	24,90 €
MAISHÄHNCHENBRUST	Geräuchertes Kürbisrisotto	26,50 €
WIENER SCHNITZEL	Bratkartoffeln	28,50 €
WILDSCHWEINRÜCKEN	Johannisbeere Sellerie Rosenkohl	29,50 €
SIMMENTALER ROASTBEEF	Kalbsjus Sautiertes Herbstgemüse	32,00 €
NUTAAQ KABELJAU	Zweierlei Blumenkohl Zitronenthymian	28,50 €
BEILAGENSALAT		4,50 €

DRITTES

KALAMANSI SORBET	✓ Baiser	6,90 €
TONKABOHNEN CREME BRÛLÉE	Williams Birne	7,50 €
SCHOKOLADENTÖRTCHEN	Passionsfrucht Haselnuss	8,00 €
BIO* BERGKÄSE VON DER HOFKÄSEREI STROBELBERG		
Trauben Feigensenf Südtiroler Schüttelbrot		13,90 €