

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkoholfrei möglich)	9
Prosecco Drusian	6
Rose Frizzante Pet Nat Kirchknopf	7
Frizzante alkoholfrei 0,1l	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Hausgemachter Himbeereistee	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,60
Pfiff Stiegl Zwickel vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Bachsaibling Sashimi

Salatherz | grüne Tomatengazpacho | Basilikummayo
20

Carpaccio vom Rindsfilet

Lauwarme Eierschwammerl | alter Balsamico | Parmesan
19

Jourgebäck

2

Suppen

Kalte Tomaten-Marillensuppe

Wolfsbarsch Sashimi
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Kohlrabi in Butter confiert

Eierschwammerl

18

Hauptgerichte

Wolfsbarsch

Artischocken | Barigoulesauce | Risotto

34

Bachsaibling

Zucchiniblüte | Basilikumcreme | Bouillabaisseschaum

31

Filetsteak

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

43

Chateaubriand für 2 Personen

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

91

Wachtelbrust

Sellerie | Broccoli | Kirsche | Schupfnudel

28

Lammnuss

Auberginencreme | Rosmarinjus | Kartoffelterrinen

29

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Schwarzwälder Kirschtörtchen
Beschwipste Sauerkirsche | Sauerkirscheis

12

Kir Royale

Champagnermousse | Cassiseis

12

Marillenknödel

Röster | Butterbrösel

9|12

Französische Käseauswahl klein

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben