

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkfrei möglich)	9
Prosecco Ruggeri	6
Rose Frizzante Proidl	6
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,90
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Sashimi Lachsforelle	
Ponzu Wasabimayo Grapefruit	
19	

Wachtel	
Petersilwurzel Champignon Rotwein	
19	

Jourgebäck	
2	

Suppen

Bouillabaisse „Kirchenwirt“	
15	

Kräftige Rindsuppe Frittaten	
7	

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing
6

Tagliolini
Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti
23

Karfiol
Curry | Räuchertofu | Reis
20

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, lassen Sie sich bitte von unserer geschulten Chef beraten!

Hauptgerichte

Lammrücken
Karotte | Aubergine | Polenta
33

Oxenbackerl
Erdäpfelcreme | Roscoffzwiebel | Madeirajus
30

Schwarzfederhuhn Coq au vin
Rosmarinkartoffel | geschmortes Wurzelgemüse
29

Kalbsrücken Wiener Schnitzel
Petersilkartoffeln | Preiselbeeren
30

Zander
Risotto | Rahmkohlrabi | Paprikaschaum
34

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Zum Abschluss

Dessertvariation
17

Mascarponemousse
Portweinapfel | Bratapfelsorbet | Sanddorn
12

Mallorquinische Mandeltarte
Gewürzzwetschke
12

Valrhona Schokoterrine
Ananascarpaccio | Ananassorbet
12

Französische Käseauswahl
15

3 Kostgläser Wein zum Käse
7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes
6

Portwein ruby select Taylor's
6