

## Aperitif

|  |      |
|--|------|
| Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l                    | 37   |
| Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari– alkoholfrei 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 Chefin beraten!

## Hauptgerichte

Lammrücken

Karotte | Aubergine | Polenta

33

Oxenbackerl

Erdäpfelcreme | Roscoffzwiebel | Madeirajus

30

Schwarzfederhuhn Coq au vin

Rosmarinkartoffel | geschmortes Wurzelgemüse

29

Kalbsrücken Wiener Schnitzel

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren

30

Zander

Risotto | Rahmkohlrabi | Paprikaschaum

34

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

## Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Mascarpone mousse

Portweinapfel | Bratapfelsorbet | Sanddorn

12

Mallorquinische Mandeltarte

Gewürzwetschke

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