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 Pet Nat Kirchknopf	7
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Trumer Herbstbier 0,2/ 0,3 l	4/4,90
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Wachtelbrust
Topinambur | Kürbis | Herbsttrüffel
20

Jourgebäck
2

Suppen

Pastinakencremesuppe
7

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing
6

Tagliolini
Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti
24

Kürbisrisotto
Gemüse | gebackener Feta
19

Hauptgerichte

Zander
Spinat | Buttermilch | Schnittlauch | Risotto
33

Entenbrust
Wilder Broccoli | Orangensauce | Süßkartoffel
29

Oxenbackerl
Marktgemüse | Speck & Shi Take |Rotweinjus | Gnocchi
30

Rehnuss
Broccoli |Blaukraut | Serviettenknödel
30

Backhendl
Petersilkartoffeln | Preiselbeeren
22

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation
17

Maroni-Haselnusstarte
Cassissorbet
12

Topfenaulauf
Zwetschkenröster und - sorbet
12

Zartbitter Schokomousse
Apfel | Holunder
12

Französische Käseauswahl
15

3 Kostgläser Wein zum Käse
7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes
6

Portwein ruby select Taylor‘s
6