



## Vorher

- Rindercarpaccio mit Macadamiacreme, knusprigen Pilz-Tramezzini und altem € 14,80
- Hausgemachte Enten-Frühlingsroll mit pikantem Rotkraut-Sprossensalat, Flusskrebse und Curry-Mayonaise € 14,80
- Gemischte Salatschüssel € 6,50
- Kürbisschaumsuppe mit Curry, Kokos und geräucherter Entenbrust € 6,20
- Kräftige Rindssuppe
 

	klein	groß
mit Pressknödel	€5,50	€ 7,90
mit Kräuterfrittaten	€4,50	€ 6,20

## Hauptspeisen

- Rosa gebratene Beiried vom heimischen Rind mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Pfeffersauce € 26,80
- Rosa gebratenen Entenbrust mit hausgemachten Kürbis-Kroketten, Rotkraut, Kohlsprossen und cremigen Pilzen € 23,80
- Geschmortes Schulterscherzel mit getrüffelter Selleriecreme und glasierten roten Rüben € 19,80
  
- Ragout und rosa gebratenes vom Hirschkalb mit knusprigem Pilzstrudel, Kürbischutney, Rotkraut und Serviettenknödel € 25,80
- Flaumige Rote Rübenknödel mit Frischkäse gefüllt, leichter Krensauce und marinierte Salatherzen € 13,80

- 
- Gebackene Kartoffel-Graukäserrolade mit cremigen Pilzen und mariniertem Rucola € 15,80
  - Wiener Schnitzel vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken, mit cremigen Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes € 14,40
  - Steirer-Cordon-Bleu mit cremigen Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes € 16,80

## Nachher

- Crème Brûlée mit marinierten Himbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet € 10,80
- Gerührter Eiskaffee € 6,90
- Heiße Liebe € 6,90
- Coup Danmark € 6,50