

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	7,00
Kartoffelpuffer mit hausgebeiztem Lachs, Keta Kaviar und Schnittlauchschand	15,80
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckcroutons, Roter Beete und gebratenem Goldforellenfilet	17,00

Suppen

Consomme vom Kalbstafelspitz mit Grießnockerl und Wurzelgemüse	7,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnele, Kürbiskernöl und Buttercroutons	8,00

Vegetarisch

Kartoffelpuffer mit Gemüsecurry, Kartoffelstroh und Cashewkernen	15,00
Hausgemachte Tagliatelle in Rahmsöße mit schwarzem Trüffel und Parmesan	21,00

Fisch

Saltim bocca vom Saibling auf Safranrisotto
mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten 25,00

Variation von Edelfischen mit venezianischer Soße,
Artischocken, Zucchini, Kirschtomaten und Bandnudeln 28,00

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus
glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Saisonsalat 19,50

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Saisonsalat 21,00

Rumpsteak mit Kräuterseitlingen,
jungem Gemüse und Kartoffelgratin 27,00

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin 28,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 2,00

Lebkuchen-Eisparfait auf Punschsoße mit Nuss Crêpe,
Schokoladenmousse, Zimtespuma und Krokantchip 10,00

„Kräutergarten Dessertvariation“
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie 13,00

Französischer Käse mit Trauben, Chutney
und Steinofenbaguette 11,00