

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe
Kürbiskerne | Crème fraîche | Steirisches Öl
11,50 €

Wild-Consommé
Sika Klösschen | Flädle
12,00 €

Herbstliche Blattsalate
Preiselbeer-Dressing | geräucherte Entenbrust | Balsamico Linsen
Crostini
18,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
Rosmarin | Feigensenf | Beeren | Salatbouquet
Himbeerdressing
17,50 €

Tatar vom Rinderfilet
Albführer Eigelb | Kapern | rote Beete | Kräuter-Mayonnaise
28,- €

Hauptgang

Trio vom Reh
Rücken | Ragout | Braten
Quitten-Chutney | Rosenkohl | Kartoffelflan
51,- €

Trüffelnudeln
Steinpilzschaum | Albführer Eigelb
41,- €

Rinderfilet
Demi Glace | Trüffelnudeln | Gemüsebouquet
58,- €

Wildschwein Gulasch
Wachholder-Aroma | Wirsing Köpfchen | Semmelknödel
38,- €

Sous Vide gegarte Entenbrust
Sauerkirschen-Jus | Buchenpilze | Kartoffelnest gefüllt mit bunten Möhren
43,- €

Hirschkalbsbraten
Preiselbeersauce | Kartoffelklösse | Rotkohl
46,- €

Fisch nach Tages Einkauf
Kürbiskraut | Gnocchi
46,- €

Dessert

Affogato

7,50 €

Lebkuchen-Mousse

gefüllt mit Birnenragout | Nougat Eis | Crumble

15,50 €

Zwetschgenröster

weisses Kaffee Eis | Beeren | Schokoladenerde | Minze

15,00 €

Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Vanille Eis | Puderzucker

15,- €

Käsevariation

Feigensenf - Orangensenf - Quittensenf

Klein 14,- €

Gross 22,- €