

# SAISONKARTE

## ZU BEGINN

HAUSGEMACHTER <b>BLUTORANGEN-INGWER PROSECCO</b> (O,H)	__4,90
<b>SCHAFBERG SPRITZER</b> MIT LIMETTE, MINZE und SAN BITTER	__5,50
HAUSGEMACHTE <b>BLUTORANGEN-INGWER-LIMO</b>	__4,20

## VORSPEISEN|SUPPEN

<b>BOUILLABASSE MIT EDELFISCHEN UND KRUSTENTIEREN</b> (A,C,G) WEIßWEINSCHAUM, WILDKRÄUTER	__9,90
<b>STEIRISCHE KASPRESSKNÖDEL</b> (A,C,G,L) IN KRÄFTIGER RINDSUPPE, GEMÜSE, SCHNITTLAUCH	__6,90
<b>MATJESTARTARE AUF BUTTER-STAMPFERDÄPFELN - SAIBLINGSKAVIAR</b> (A,C,D,G) BASILIKUMÖL, CREME FRAICHE	__12,90
<b>WINTERSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE</b> (A,G,M), ROTE RÜBEN, BUNTE SPROSSEN	__12,90

## HAUPTSPESIEN SAISONAL

<b>GRATINIERTE TIROLER BERGKASNOCKEN</b> (A,C,G,O,M,L,H) RÖSTZWIEBELN, BUNTER BLATTSALAT	__13,50
<b>TAGLIATELLE</b> (A,C,G), CREMIGE MASCARPONE-TOMATENSAUCE, PARMESANCHIP, BASILIKUM	__14,50
<b>BRATEN NACH ART BOURGUIGNON,</b> (A,C,G,L,O) FLAUMIGE KARTOFFELKNÖDEL, BROCCOLI ZWEIGELTJUS, PREISELBEEREN	__18,90
<b>HEILBUTT</b> (A,C,G,L,O), LUFTIGES KOKOSPÜREE, GEBRATENER PAK CHOI, ZITRONENGRAS-SCHAUM	__25,80
<b>GEBRATENE KALBSLEBER</b> (A,C,G,L,O) CREMIGES ERDÄPFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN, PORTWEINÄPFEL	__18,90
<b>20 STUNDEN GEGARTES PULLED BEEF</b> (A,G,L,O) ERDÄPFELPÜREE, GERÖSTETE WALNÜSSE, BALSAMICO-TRÜFFELJUS	__19,90
<b>FRÜHLINGSPASTA</b> (A,C,G), PENNE; RINDSRAGOUT; CHERRYTOMATEN; ZUCCHINI; GRIECHISCHES JOGHURT	__13,90
<b>KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE</b> (A,N) TERIAKI DIP; SESAM; LIMETTE (VEGAN)	__13,90
<b>BEYOND BURGER</b> (A,N) GUACAMOLE , SÜSSKARTOFFELPOMMES (VEGAN)	__18,90

## NACHSPESIEN

<b>FLAUMIGE MOHNNUDELN</b> (A,C,G) IM PFANDL, HEIßE BUTTER, FRÜCHTE-RÖSTER	__8,20
<b>FLAMBIERTE NOUGAT CRÉMÉ BRÛLÉÉ</b> (A,C,E,G) ZWETSCHKENSORBET, FRÜCHTE	__7,90