

---

## Vorspeisen

---

**Vitello tonnato vom Kalb** € 15,00  
*mit Ruccola, Ofentomaten und Kapern*

**Bunter Salatteller** € 7,00

**Knusprige Jakobsmuschel und Riesengarnele** € 14,00  
*auf Pak Choi und Blattspinat*

---

## Suppen

---

**Curry - Ingwercremesuppe** € 8,00

**Bouillon vom Tafelspitz** € 6,00  
*mit Kräuterflädle und Tafelspitzstreifen*

---

## Hauptspeisen

---

**Tomaten - Safranrisotto** € 22,00  
*und gebratenen heimischen Pilzen*

**gebratene Maishendlbrust** € 21,00  
*mit winterlichem Gemüse*

**Seeteufelfilet** € 29,00  
*mit Tomaten-Safranrisotto*

**für unsere Steak nehmen wir nur das beste vom Rindsfilet:  
„das Mittelstück“**

**150 g** € 28,00

**250 g** € 36,00

**350 g „a Ghörigs** € 44,00

*Jedes unserer Filetsteak servieren wir ihnen mit einer Beilage Ihrer Wahl  
sowie hausgemachter-Kräuterbutter oder Rotweinpfeffersoße*

### **Beilagen:**

*Bunter Salatteller, Rosmarin-Thymiankartoffeln, Tomaten-Safranrisotto,  
winterliches Gemüse*

*jede weitere Beilage € 4,50*

*Und unsere Klassiker.....*

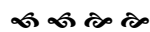
**Wurstnudeln** € 15,00

---

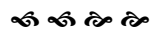
## Wohlfühlmenü

---

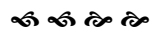
***Vitello tonnato vom Kalb***  
*mit Ruccola, Ofentomate und Kapern*



***Curry-Ingwercremesuppe***



***Hirschrücken in der Kräuterkruste,***  
*Portweinsauce, Rosmarin-Thymiankartoffeln und winterlichem Gemüse*



***Kleines Sortiment von heimischem und französischen Käse***  
*mit Feigensenf*

**oder**

***Milchschokolademousse mit Tonkabohne***  
*und Heidelbeer – Brombeercoulis*

€ 58,-

---

## Desserts

---

**Kleines Sortiment von heimischen und Französischem Käse** € 9,00  
*mit Feigensenf*

**Milchschokolademousse mit Tonkabohne** € 8,00  
*und Heidelbeer – Brombeercoulis*

**Naturjoghurt** € 8,00  
*mit Waldhonig ,karamellisierten Nüssen und Vanilleeis*

**„Versoffener“ Espresso** € 7,00  
*mit Kahlua und Vanilleeis*