

## Zum Anstoßen:

### **Apple Lilibet**

„The Duke“-Gin aufgegossen mit Tonic Water und Apfelsaft  
dazu Apfelschnitz und Eiswürfel  
€ 7,70

### **Cassis Spritz**

Spritziger Prosecco, Sodawasser und dunkler Cassisirup  
dazu frischer Rosmarin und Eiswürfel  
€ 7,70

### unsere alkoholfreie Alternative

### **Hausgemachte spritzige Holunder-Limonade**

mit grüner Minze, frischer Limette und Eiswürfel  
-alkoholfrei-  
€ 4,60

## Vorspeisen und kleinere Gerichte

### **Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind,**

mit Rucola und gehobelten Parmesanspänen,  
dazu Zitronen-Olivenöl und alter Balsamico

€ 13,50

### **Hausgemachtes Gänseleber-Parfait mit Feldsalatbouquet,**

glasierten Apfelspalten, Grantapfelsplitter und unserem Hagebutten-Dressing

€ 13,50

### **Tranchen vom geräucherten, norwegischen Fjord-Lachs**

mit leicht süßer Honig-Senf-Dill-Sauce, gebackenen Kartoffelröstitalern  
und knackigem Blattsalat

€ 15,80

### **Feiner Feldsalat aus der Münchner Gärtnereihalle**

mit frischen Feigen, Granatapfelsplintern, gerösteten Walnüssen  
und hausgemachtem Hagebuttendressing *vegetarisch*

€ 9,70

### **In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse**

mit Rucola und mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili -  
dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 13,00

### **Brezenknödelcarpaccio mit marinierten Kürbiswürfeln**

kleinem Blattsalatbouquet, gerösteten Kerndl,  
und Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette *vegetarisch*

€ 12,90

### **Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel**

dazu Grissini und Balsamicodressing, *vegetarisch*

€ 6,90

### **Gemischter Beilagensalat**

Rohkostsalate und Blattsalate dazu Balsamico-Dressing *vegetarisch*

€ 6,50

## Suppen

### **Langwieder Tafelspitzbrühe**

mit Grieß- und Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauchröllchen

€ 6,70

### **Karotten-Süßkartoffelsuppe**

mit Chili und Kokosmilch verfeinert, dazu Süßkartoffelchip *vegan*

€ 7,30

# Aus Töpfen und Pfannen

## **Gebratene Medaillons vom Schweinerücken**

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -  
dazu mit Speck umwickelte Gemüsepackchen. Spinat-Kartoffel-Püree  
und eine kräftige Thymianjus

€ 20,90

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Zitronenschnitz und kalt gerührten Preiselbeeren,  
dazu glasiertes Karottengemüse und Pommes frites

€ 24,60

## **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind >>aus der Lende geschnitten<<**

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 21,50

## **Gesottener Tafelspitz von der Bayerischen Jungbullen**

in feiner Schnittlauch-Meerrettichsauce,  
dazu gerahmter Speck-Wirsing und gebratene Kartoffeln

€ 18,90

## **Rosa gebratenes Filet vom Weiderind mit buntem Grillgemüse**

dazu gebackene Kartoffel Wedges und eine dunkle Demi-glace

€ 28,90

## **Kross gebratenes Putengyros von der Wallner Bio-Pute**

mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern pikant abgeschmeckt,  
dazu Gurken-Knoblauchjoghurt und gebackene Kartoffelecken

€ 20,90

## **Rosa gebratenes Hirschrückensteak**

mit Mandel-Brokkoli, gebackenen Parmesankrapferl, kräftiger Wildsauce  
und kalt gerührten Preiselbeeren

€ 24,50

## **Auf der Haut kross gebratenes Filet vom Bachsaibling**

mit Karotten-Zuckerschotengemüse, Herzoginkartoffeln und Hummerschaum

€ 21,90

## **Herbstliche Kartoffel-Gnocchi in feinem Kürbisrahm**

mit gerösteten Kürbiskernen  
dazu geschmorte Kirschtomaten und frittierter Rucola *vegetarisch*

€ 17,40

## Unsere Desserts

### **Hausgemachtes Zimt-Eisparfait**

mit marinierten Kirschen und Mandelcrunch

€ 8,90

### **Lockere Creme brûlée**

mit eingelegten Waldbeeren und Honig-Minz-Pesto

€ 8,90

### **Kleiner Apfel-Crumble mit gerösteten Nüssen**

kleiner Sahnehaube und Kugel Bourbon-Vanilleeis

€ 8,90

## Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

### **Unsere Kuchen**

werden mit Schlagrahm serviert

€ 4,80

### **Feiner Apfelstrudel**

mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce® oder Vanilleeis®

€ 6,10