

Zum Anstoßen:

„Cassis-Sprizz“

Spritziger Prosecco, Soda und Cassisirup dazu grüne Minze und Eiswürfel
€ 7,20

„San Canella“ *Unser alkoholfreier Herbst-Aperitif -*

Süßer Mandelsirup mit naturtrüben Apfelsaft und San Bitter aufgegossen, mit Zimt verfeinert
€ 5,50

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit Holunderblütensirup, grüner Minze, Limetten und Eiswürfel *-alkoholfrei-*
€ 4,50

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola € 13,20

Hausgemachtes Parfait von der Gänseleber

mit kleinem Salatbouquet, glasierten Apfelspalten und unserem Quittendressing € 13,20

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchel-Rucola-Salat– verfeinert mit Chili -
dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch* € 13,00

Brezenknödel-Carpaccio mit süß-sauer eingelegten Stückerl vom Hokkaido-Kürbis

dazu Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne und Radieserl *vegetarisch* € 14,90

Bunte Herbstsalate mit gebratenen Waldpilzen, gerösteten Speckkrusteln,

Lauchzwiebeln und unserem hausgemachtem French-Dressing € 12,90

Gemischter Beilagensalat Rohkostsalat mit Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 6,50

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch* € 7,20

Suppen

Feine Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

mit steirischem Kürbiskernöl-Pesto und frittiertem Rucola *vegetarisch* € 7,50

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch € 6,70

Mediterrane Fischsuppe – tomatisiert - mit Edelfischen, Garnelen,
frischem Gemüse und geröstetem Knoblauch-Baguette

kleine Portion € 7,50
große Portion € 13,50

Fischgerichte

Pochiertes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

mit geschmortem Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln und Dijon-Senf-Sauce € 21,90

Kross gebratenes Filet vom Bachsaibling

auf Balsamico-Berglinsen, mit Sandkartoffeln und Meerrettichschaum € 22,50

Penne a l'Curry – Nach dem Rezept unserer Freunde Rocco und Paolo

Penne mit gebratenen Garnelen in einer mit Whiskey verfeinerten Tomaten-Curry-Sauce
mit Zucchini, Broccoli, Lauchzwiebeln und gebratenen Egerlingen € 17,90

Aus Töpfen und Pfannen

Knuspriger Braten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein - aus artgerechter Aufzucht -
in Dunkelbier-Soße mit geriebenem Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 18,20

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken
- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -
auf Rahm-Kohlrabi, mit Herzoginkartoffeln und kräftiger Thymianjus € 20,50

Wiener Schnitzel vom Bayrischen Weidekalb in knuspriger Kürbiskern-Panade
mit glasiertem Karottengemüse und reschen Bratkartoffeln € 24,90

Gesottener Tafelspitz vom Bayrischen Jungbullen
in feiner Schnittlauch-Meerrettichsauce,
dazu gerahmter Speck®-Wirsing und gebratene Kartoffeln € 18,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind >>aus der Lende geschnitten<<
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 21,90

Gebratenes Rinderfilet auf einer dunklen Demi-Glace mit glasierten Rotwein-Schalotten,
Karotten-Zuckerschoten-Gemüse und gebackenen Kartoffel-Parmesankrapferl € 30,50

Gebratene Medaillons vom Rehrücken
mit Schwarzwurzelgemüse, gebräunten Brezenknödelscheiben
und fein-herber Schlehen-Cranberry-Jus € 28,90

In Trollinger- Rotweinjus geschmortes Boeuf a´ la mode
mit hausgemachtem Blaukraut, und gerösteten Brezenknödelscheiben € 21,90

Piccata von der „Wallner“ Pute - In der Parmesan-Eihülle gebackene Putenmedaillons
mit gebratenem Zucchini-gemüse und Tagliatelle, dazu fruchtige Tomatensoße € 21,90

Vegetarische Gerichte

Lockere Kartoffelgnocchi in feinem Kürbisrahm
mit gerösteten Kürbiskernen, geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola € 17,20

Hausgemachte Rote-Beete-Knödel mit Apfel-Meerrettich-Sauce,
frischgeriebenem Meerrettich und frittiertem Rucola *vegetarisch* € 14,90

Pikantes Kichererbsen-Tomaten-Curry mit Basmatireis verfeinert
dazu frischer Knoblauch, Koriander und Ingwer *vegan, glutenfrei, lactosefrei* € 16,90

Unsere Desserts

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Rum-Rosinen, gerösteten Mandelblättchen und fein-stückigem Apfelkompott € 9,80

Hausgemachtes Schokoladen-Eisparfait
mit marinierten Waldbeeren und leicht gesalzener Karamellglace € 8,20

Feine Orangen-Panna Cotta und hausgemachtes Hokkaido Kürbis-Apfel-Eis
mit einer Holunder-Glace und kandierte Kürbiskernen € 8,90

Zum Kaffee gibt's (von 14:30 bis 17:30 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen werden mit Schlagrahm serviert
€ 4,70

Feiner Apfel- oder Topfenstrudel
mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce oder cremigem Vanilleeis
€ 6,00