

Zum Anstoßen:

„Cassis-Sprizz“

Spritziger Prosecco, Soda und Cassissirup 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

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef

mit kleinem Salatbouquet, Sauce Remoulade, Reiberdatschi
und hausgemachten Honig-Senf-Gurken € 14,90

Bunte Herbstsalate mit gebratenen Waldpilzen, gerösteten Speckkrusteln,

Lauchzwiebeln und unserem hausgemachtem French-Dressing € 12,90

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

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem 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 Kürbiskernpesto und frittiertem Rucola *vegetarisch* € 7,50

Langwieder Tafelspitzbrühe

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

Aus Töpfen und Pfannen

Tiroler Bauerngröstl

vom knusprig gebratenen Spanferkel und Bauernente, in kräftiger Naturjus mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, gerösteten Knödeln und Spiegelei € 14,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenschnitz

dazu Karottengemüse, Pommes frites und kalt gerührte Preiselbeeren € 24,90

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

Unser Küchenchef Herr Stefan Langer empfiehlt Ihnen heute:

„Trippa alla fiorentina“

In Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Sellerie mediterran geschmorte Kutteln, mit Parmesan und nativem Olivenöl verfeinert, dazu Rosmarinkartoffeln € 14,90

Hausgemachte Rote-Beete-Knödel mit Apfel-Meerrettich-Sauce

frischgeriebenem Meerrettich und frittiertem Rucola *vegetarisch* € 14,90

Lockere Kartoffelgnocchi in feinem Kürbisrahm

mit gerösteten Kürbiskernen, geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola € 17,20

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,

gebackenen Zwiebeln und kleinem Salat *vegetarisch* € 14,90

Unser hervorragend schmeckendes Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen:

Piccata von der „Wallner“ Pute - In der Parmesan-Eihülle gebackene Putenmedaillons

mit gebratenem Zucchini-Gemüse und Tagliatelle, dazu fruchtige Tomatensoße € 21,90

Fischgerichte

Pochiertes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

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

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

Unsere Desserts

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 kandierten Kürbiskernen € 8,90