

Vorspeisen

Beef Tatar

Stunden-Ei | gepickeltes Gemüse 20

Marinierte Kalbsrückenscheiben

Yellow Fin Tuna | Chili | Ingwer 20

Jakobsmuschel vs. Oktopus

Karotte | Frisée | Baby Spinat 20

Rote Rüben Carpaccio

Wasabi | Walnuss | Erbsenkresse | Creme Fraiche 17

Suppen

Consommé vom Weiderind

Frittaten oder Kaspress Knödel 8

Wildkräuter Schaumsuppe

Topfen-Limetten Frühlingsrolle 9

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Salat

vom Schwein oder Huhn 20

vom Kalb 29

Cordon Bleu

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Salat

vom Schwein oder Huhn 23

vom Kalb 33

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Speckbohnen

27

Lammstelze

Kartoffel-Kräuter Püree | Karotte | Thymianjus

34

Dreierlei vom Almochen

Süßkartoffelpüree | Wilder Brokkoli | Rieslingschaum

40

Kalbsrücken Sous Vide

Ratatouille | Kartoffeln | Bauchspeck | Morcheln

32

Gegrillter Oktopus Szegediner Art

Mini Kartoffeln | Mangold

26

Filet vom Saibling

Belugalinsen | Speck | Kren | Erbse

26

Kartoffelgnocchi

Sahnesauce | frischer Trüffel

24

Wildkräuter Quiche

Rucola | Parmesan | Cherry Tomaten

23

Desserts

Landhof Nockerl

Himbeersauce 12

Bitte planen Sie eine Wartezeit von ca. 15 Minuten ein :-)

Pofesen

Nougat | Mango Sorbet 10

Schokoladensoufflé

Marinierte Birne | Vanille 9

Palatschinken

Marille oder Preiselbeere

1 Stück 4

2 Stück 6

Sorbet Variation

Früchte der Saison 11

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.