





VORSPEISEN

- GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 13,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl  L/M
- WINTERSALAT MIT COUSCOUS & POMELO 17,0
Kichererbsen, Maroni, Radicchio, Tamarinden-Dressing *vegan*  A/M/O
- GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSE im Ajowan-Brotmantel 18,0
Mandarinen-Kürbis-Chutney  A/G/M/N/O
- GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN 20,0
Fenchel-Spinat, Süsskartoffelpüree G/R
- BIO BEEF TATAR 21,0
Avocado, Trüffel-Mayonnaise, Fladenbrot A/C/D/G/M

SUPPEN




- PASTINAKEN-LAUCHCREMESUPPE 8,5 *vegan*  L
- RINDSBOUILLON mit Kaspressknödel 9,5
Sherry, Wurzelgemüse A/C/G/L/O
- TAGESSUPPE 8,0
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

- HAUGEMACHTE CURRY GNOCCHI 24,0
Mangold, Okra, rote Linsen *vegan*  A/M/L
- PINSA MIT ZIEGENKÄSE 19,0
Cassis-Rote Rüben, Walnuss, Orangen-Chili-Honig  A/G/H
- STEINPILZ-TEIGTASCHEN 24,0
Spitzkohl, Artischocken-Gremolata, Grana  A/G/L/O
- SAIBLINGSFILET 29,0
Safran-Fettuccine, Basilikum-Pistazien-Pesto A/C/D/G/H/L/O
- WOLFSBARSCHFILET 34,0
Oliven-Paradeiser-Ragout, mit Polenta gefüllte Paprika A/D/G/L
- IM GANZEN:
REGENBOGENFORELLE 31,0
gegrilltes Gemüse, Rosmarin-Erdäpfel D/G
- CHEESEBURGER österreichisches Bio-Rind 25,0
Cheddar, Gurke, Röstzwiebel, Wedges, BBQ Sauce, Dijon-Mayo A/C/G/M
- ORIENTALISCH GEWÜRZTE BIO-KALBFLEISCHBÄLLCHEN 25,0
Basmati, Röstzwiebel, Melanzani-Paradeiser-Sauce A/C/G/L/M
- ROSA GEBRATENE BIO-ENTENBRUST 32,0
Rotkraut, Kichererbsenpüree, schwarze Nüsse, Orangen-Gewürzsaucen G/H/L/N/O
- WIENER SCHNITZEL Bio-Kalb 35,0
Petersilerdäpfel, Moosbeeren A/C/G
- GEGRILLTES BEIRIED österreichisches Bio-Rind 37,0
Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, Grünkohl, Peperonata, Portwein-Jus G/L/M/O

DESSERTS

- MARONI-MOUSSE 11,0
Weichsehröster, Florentiner  A/C/G/H
- CRÈME BRÛLÉE 12,0
Punsch-Beeren  C/G/O
- OFENWARMER SCHOKOLADEKUCHEN 12,0
Spekulatius-Gewürz-Apfel,
Eierlikör, Zimteis  A/C/G/H

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 9,8
5 ER AUSWAHL 19,2
 A/G/H/M/O serviert mit
Feigensenf, Walnüssen
& Brotkorb
- QUADRELLO DI BUFALA
nussig, würziger Büffelmilch-
käse mit feiner Rotkultur,
handwerklich hergestellt
– LOMBARDEI, ITALIEN
- STILTON
mild-würzig, Blauschimmel-
klassiker, pasteurisierte Milch
– LEICESTERSHIRE, ENGLAND

- REBLOCHON AOP
feinwürziger Rohmilch-
Weißschimmelmilch aus den
Hochalpen
– SAVOYEN, FRANKREICH
- BRIE DE MEAUX AOP
Weichkäse aus Kuhmilch
mit weißer Schimmelrinde,
cremig, salzig
– MEAUX, FRANKREICH




- CHÄLLERHOCKER
würziger Hartkäse, Rohmilch,
8 Monate kellergereift
– ST. GALLEN, SCHWEIZ

PORTION BROT A 2,2 | GEDECK (ABENDS) 4,7
alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten




A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie


M Senf
N Sesam
O Sulfite/Alkohol
P Lupinen
R Weichtiere

 Vegetarisch
 Vegan
 Schweinefleisch

STARTERS




- MIXED LEAF SALAD 7,5 / 13,0
raw vegetables, olive oil / pumpkin seed oil  L/M
- WINTER SALAD WITH COUS COUS & POMELO 17,0
chick peas, chestnut, radicchio, tamarind dressing *vegan*  A/M/O
- FRIED GOAT'S CHEESE in ajowan-breadcrust 18,0
tangerine-pumpkin chutney  A/G/M/N/O
- GRILLED SCALLOPS 20,0
fennel-spinach, mashed sweet potatoes G/R
- ORGANIC BEEF TARTAR 21,0
avocado, truffle mayonnaise, flatbread A/C/D/G/M

SOUPS

- PARSNIP-LEEK-CREAM SOUP 8,5 *vegan*  L
- BEEF-BOUILLON with cheese dumplings 9,5
sherry, root vegetables A/C/G/L/O
- SOUP OF THE DAY 8,0
please ask for further information






MAINS

- HOUSE MADE CURRY GNOCCHI 24,0
chard, oca, red lentils *vegan*  A/M/L
- PINSA WITH GOAT'S CHEESE 19,0
cassis-beetroot, walnut, orange-chili-honey  A/G/H
- BOLETUS MUSHROOM RAVIOLI 24,0
pointed cabbage, artichoke gremolata, grana cheese  A/G/L/O
- FILLET OF BROOK TROUT 29,0
saffron fettuccine, basil-pistachio pesto A/C/D/G/H/L/O
- FILLET OF BRANZINO 34,0
olive-tomato ragout, polenta filled paprika D/G/L
- RAINBOW TROUT 31,0
grilled vegetables, rosemary potatoes D/G
- CHEESEBURGER (Austrian organic beef) 25,0
cheddar, gherkin, roasted onions, wedges, bbq sauce, dijon mayonnaise A/C/G/M
- ORIENTAL STYLE MINCED ORGANIC VEAL-MEATBALLS 25,0
basmati rice, roasted onions, egg plant-tomato sauce A/C/G/L/M
- MEDIUM FRIED DUCKBREAST (ORGANIC) 32,0
red cabbage, chick peas puree, black nuts, orange-spice sauce G/H/L/N/O
- WIENER SCHNITZEL (organic veal) 35,0
parsley potatoes, cranberries A/C/G
- GRILLED ROASTBEEF (Austrian organic beef) 37,0
kohlrabi-turnip vegetables, kale, peperonata, portwine jus G/L/M/O



DESSERTS

- CHESTNUT MOUSSE 11,0
roasted sour cherries, florentines  A/C/G/H
- CRÈME BRÛLÉE 12,0
punch marinated berries  C/G/O
- WARM CHOCOLATE CAKE 12,0
gingery biscuit-spice apple, egg liqueur,
cinnamon ice cream  A/C/G/H

FINE PASTRIES
see our showcase

CHEESE

- SELECTION OF 2 9,8
SELECTION OF 5 19,2
 A/G/H/M/O served with
fig mustard, walnuts
& bread
- QUADRELLO DI BUFALA
nutty, aromatic, buffalo milk,
hand made, fine red cultures
- LOMBARDY, ITALY
- STILTON
mild-blue mould
speciality, pasteurized milk
- LEICESTERSHIRE, ENGLAND

- REBLOCHON AOP
aromatic raw milk-white mould
cheese from high alps region
- SAVOYEN, FRANCE
- BRIE DE MEAUX AOP
soft cheese, cow's milk,
white rind, creamy, salty
- MEAUX, FRANCE
- CHALLERHOCKER
aromatic hard cheese, 2/3 raw
milk, matured 8 months
- ST. GALLEN, SWITZERLAND



PORTION BREAD A 2,2 | COVER (EVENINGS) 4,7

all prices in Euro / errors excepted

A cereal
containing gluten
B crustacean
C egg
D fish

E peanut
F soy
G milk/lactose
H nuts
L celery

M mustard
N sesame
O sulphur/alcohol
P lupine
R molluscs

 vegetarian
 vegan
 pork