

## EMPFEHLUNG

### GEGRILLTES KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN CA 300G

mit Balsamicozwiebeln, Paprika-  
ragout, Rosmarinkartoffeln und  
Portweinjus

46

## Klassiker

### TARTARE VOM NATURRIND 23 / 29

120 / 200 GRAMM

mit Senfkaviar,  
Artischockenchips und Gartenkresse

### KALBSLEBER ODER KALBSBRIES 29

mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsauce

#### DAZU

Spinat-Eierschwammerl-Gemüse 9

### AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL

### WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN 36

### AUSGELÖSTES BACKHENDL 29

serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat  
und handgerührten Preiselbeeren

## VORSPEISEN

### HAUSGERÄUCHERTER WALLER ..... 24

mit grünem Apfel, Radicchio Treviso und Walnuss

### GESCHMORTE OFENPAPRIKA ..... 19

mit Ziegenfrischkäse, Pistazie und Basilikum

### CARPACCIO VOM HIRSCHKALB ..... 26

mit schwarzem Trüffel, Zwetschke und Cipolline

### TAFELSPITZSUPPE ..... 9

mit kleinem Kalbsleberknödel oder Griessnockerl

### ZUCCHINI-SAFRAN SCHAUMSUPPE ..... 18

mit Flusskrebsspraline

## HAUPTGERICHTE

### GEGRILLTES STÖRFILET..... 38

mit Fisolen, Artischocken, Buttermilchschaum und gerösteten Haselnüssen

### GEBRATENES GOLDFORELLENFILET ..... 36

mit glaciertem Kohlrabi, eingelegten Holunderbeeren, Polenta und Kren

### HAUSGEMACHTE PERLHUHNRAVIOLI ..... 32

mit Wermutschaum, Weingartenpfirsich und sautierten Eierschwammerln

### GEBRATENES ROMANAHERZ ..... 32

mit sautierten Waldpilzen, 18 Monate gereifter Bergkäse und Eigelb

### ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN STIER..... 38

mit jungen Mangold, Erdäpfelgratin und schwarzem Trüffel

### CREMIGES TOMATENRISOTTO..... 28

mit Stracciatella di Burrata, schwarzen Oliven und Basilikum

### MIT 3 STÜCK JAKOBSMUSCHELN +12