

Unsere Wochenkarte



STRAUCHTOMATENMOUSSE
Dörraprikosencreme | weißer Fond
Erbsenpesto | Crumble | Pfefferminzgelee

15.90



WEIßE RETTICHSCHAUMSUPPE
Schwarzwurst-Miso-Nockerl | Rettichgrünöl

9.80



PROSECCO | FRUCHTIGES SORBET

8.60



GLACIERTE BEEF RIBS

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
gegrillter Romanosalat | Nusscrunch
Süßkartoffelpüree

32

PORTERHOUSE STEAK

vom Duroc Alpschwein
Bergpfefferjus | Pfifferlingsespuma
Steckrübensgemüse
Wilder Brokkoli | Hagebutten-Brioche-Auflauf

34

GULASCH VOM RIND

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
Zweierlei Karotten | feine Bandnudeln

27



ALLGÄUER OFENSCHLUPFER

Süßer Auflauf | Sauerkirschragout | Vanillesauce

8.20

Weinempfehlung

ZWEIGELT

Weingut Markowitsch
Carnuntum, Österreich

Kirsche | Cassis | Würze
harmonisch fruchtig

0.1 5.60 0.2 7.60
1.0 35.-