



Vorspeisen

Gehacktes Beef Tartar

Schwarzer Senf, eingelegte Radieschen vom Sommer € 12,50

Marinierte Seeforelle aus der Ysper

eingelegter Chinakohl, Sojaschaum, Rettich, knuspriger Reis, Ponzugel € 11,50

Salat von der sanft gegarten Kaninchenkeule

Vogersalatcreme, eingelegte Pilze, marinierte Schwarzwurzel, Linsen € 11,50

Suppen & Zwischengerichte

Erdäpfel-Lauchsuppe

Geschmortes Schweinsbackerl € 6,20

A echte Rindsuppe, Frittaten oder Leberknödel

€ 3,80

Hausgemachte Rehkitz-Ravioli

Süßerdäpfelcreme, knuspriger Grünkohl*, eingelegter Kohlrabi* vom Sommer € 12,50

Cremige Milchkalbskutteln

Glasierete Hühnerauster, Lauch € 10,80

Hauptspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Champignon - Frenchtoast, Stangenbrokkoli, wilder Brokkoli € 23,00

Glasierter Schweinebauch 12 Stunden gegart- vom Ötscherblick- Durocschwein

Steckrüben: glasiert und cremig, mariniertes Kraut, Passionsfrucht € 16,80

Geschmortes Ochsenbackerl

Topfserviettenknödel, Meaux-Senf Wurzelgemüse € 17,80

Sanft gegarte Brust vom Bio-Freilandhendl

Couscous, orientalische Creme mit Erdnüssen, Essig-Rosinen, Dukkah € 17,40

Kohlsprossen-Ravioli

Karotte: geschmort und cremig, Piemonteser Haselnuss, Maroni € 17,50

Gebratenes Filet vom Seesaibling

Bulgur, Kürbis, Braune Butter-Croutons, Räucherfischsauce € 23,00

Gebratener Skrei (Winterkabeljau)

Goldrüben, Gnocchi, mildem Gemüse-Zwiebel € 24,00

Wiener Schnitzel vom Ötscherblick Duroc-Schwein

Petersilerdäpfel € 10,50



Desserts

Mille feuille von der Valrhona Schokolade

cremig, knackig, weich, Mangoeis, Kreolische Sauce

€ 10,50

Cheese-Cake zerlegt

Streusel und Knusper, Mandarinsorbet*, Salz-Zitrone anno 2016

€ 9,20

Glasierter Topaz-Apfel

Karamellierte Kokosstreusel, hausgemachter Joghurtkäse, Apfel-Koraindersorbet

€ 9,20

Hausgemachtes Sorbet (3 Nocken)

€ 7,50