

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	34
Pink Hugo (Hollersaft, Wermut, Campari, Prosecco, Minze)	8
Prosecco Ruggeri	5,50
Rose Frizzante Proidl	5,50
Frizzante Cuvée alkoholfrei 0,1l	4,50
Campari Soda/Orange	6
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,50
Uttendorf Pils 0,3 l	4,50
Pfiff Uttendorf Premium vom Fass	3,70
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50
Wermut von Schwarzer	5

Vorspeisen

Beef Tatar

Trüffelrührei | Toast | Blattsalat
18

Crème brûlée von der Gansleber

Mangochutney | Brioche
16

Jourgebäck

1,80

Suppen

Ganslkraftsuppe

Wurzelgemüse | Gansleberknödel
6

Maronicremesuppe

6,50

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

6

Salat | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini
Schwarzer Trüffel

24

Hauptgerichte

Martinigansl
Serviettenknödel | Blaukraut | Natursaftl

37

Beiried
Rosmarinkartoffel | Fisolen | Mais | Rotweinjus

31

Ragout aus dem Rehschlägel
Wurzelgemüse | Serviettenknödel | Blaukraut

23

Entenbrust
Schupfnudeln | Karotte | Ananas | Honigjus

28

Steirisches Maishendl im Butterschmalz gebacken

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

21

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KARTE NICHT IMMER TAGESAKTUELL

Zum Abschluss

Dessertvariation

16

Terrine von Valrhona Schokolade

Himbeereis | Ganache

11

Maroni-Honigmousse

Zwetschkenröstersud | Zwetschkeneis

11

Lauwarme Mandeltarte

Birnencarpaccio | Birneneis |

11

Französische Käseauswahl klein | groß

15 | 18

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Beerenauslese 2020 Kracher

6

Portwein ruby select Taylor's

6

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KARTE NICHT IMMER TAGESAKTUELL