

VORSPEISE

Thunfisch · Miso · Wakame

Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch mit Miso-Crème,
Wakame-Salat und Radieschen

17€

Ente · Sellerie · Walnüsse

Geräucherte Entenbrust auf Sellerie-Trüffelsalat, Kürbis-Vinaigrette
und schwarze Walnüsse

17€

Schmand · Zucchini · Tofu

Gemüse-Schmand-Törtchen im Zucchini-Mantel auf Schalotten-Vinaigrette
und gebackenem Seidentofu

15€

SUPPE

Rote Bete · Basilikum · Crème Crue

Rote Bete Suppe mit Basilikumnocken und Crème Haube

10€

Mais · Speck · Croutons

Schaumsuppe vom jungen Mais mit Speck-Crumble und Croutons

10€

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurken

21€

Ochse · Frühlingslauch · Karotte

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, glasiertem Frühlingslauch
sautierten Pilzen und Vichy-Karotte

25€

HAUPTGÄNGE

Hirsch · Rosenkohl · Haselnuss

Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit glasierten Rosenkohlblättern, gerösteten Haselnüssen und Kartoffelkonfekt

36€

Kabeljau · Süßkartoffel · Linsen

Gebratener Kabeljau mit Weißwein-Schaum, auf Süßkartoffel-Püree, Balsamico-Linsen und glasiertem Lauch

32€

Kürbis · Marone · Birne

Glasierte Kürbis-Ravioli mit Portwein-Maronen, eingelegter Birne und steirischen Kernöl

27€

Tagesfisch

26€

DESSERT & KÄSE

Mandarine · Topfen · Mandel

Mandel-Tarte Delice mit Topfenmousse, Mandarinen Sorbet und Gel

11€

Schokolade · Kirsche · Rotwein

Schokoladen-Rotwein Törtchen mit gelierten Kirschen, Gewürz-Kirschgel und weißem Schokoladen Eis

11€

Walnuss · Karamell · Birne

Vanille Creme mit Walnuss Karamell, Hafer Crunch, Zimteis und Birnen-Espuma

11€

Drei Kuchen „mal anders“

Mandarinenkuchen, Zitronenkuchen und Apfelkuchen im Glas serviert

11€

Käsevariation

3 oder 5 Sorten zur Wahl 11€/15€

diese servieren wir Ihnen mit Trauben, hausgemachte Chutneys und Feigensenf

Brillat Savarin (Milch-Creme fraiche), Petit Valancay (Ziegenkäse mit Pflanzenasche), Tomme de Savoie Fermière Tradition (Hartkäse), Epoisses (Rotschmier), Crottin Chavignol (fermentierter Ziegenkäse), Brie á la truffle noire (Rohmilchkäse mit schwarzem Trüffel), Fourme au Sauternes (Blauschimmelkäse mit Sauternes)