

VORSPEISE

Thunfisch · Algen · Wasabi

Gegrillter Thunfisch auf Wakame-Algen, Wasabi-Chips und Miso-Sesam-Creme

18€

Tatar · Aioli · Rettich

150 g Rindertatar mit eingelegtem Rettich, Aioli und Pommes Frites

18€

Feldsalat · Guacamole · Chicorée

Marinierter Wildkräutersalat mit Guacamole, Chicorée, Croutons und gerösteten Kernen

17€

mit sautierten Waldpilze und Lauch

22€

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

Reh · Rosenkohl · Süßkartoffel

Rosa gebratener Rehrücken mit glasiertem Rosenkohl, Preiselbeer-Chutney und
Süßkartoffel-Confit

32€

Couscous · Avocado · Blumenkohl

Taboulé von Couscous auf Avocado-Creme, gegrilltem Blumenkohl confierten Tomaten

22€

Kabeljau · Pastinaken · Mangold

Confierter Kabeljau auf Pastinaken-Püree, geschäumter Butter, roter Mangold
und Pinienkern-Pesto

25€

DESSERT & KÄSE

Preiselbeere · Vanille · Kürbis

Gateaux von Kürbis und Preiselbeeren mit geister Bourbon-Vanille und Hafercrunch
11€

Mascarpone · Zwetschgen · Kaffee

Mascarpone-Mousse mit Zwetschgen-Röster und Kaffee-Eis
11€

Käsevariation

3 oder 5 Sorten zur Wahl 9€/14€
diese servieren wir Ihnen mit Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot

Kürbis-Karte

Vorspeise

Rote Bete · Weintrauben · Kürbis

Rote Bete Carpaccio, mit Weintrauben, gezupfter Gartenkresse und Kürbis-Zucchini-Relish
19€

SUPPE

Kürbis · Garnelen · Öl

Kürbiscremesuppe mit gebratener Garnele, steirisches Kürbiskernöl
10€

HAUPTGANG

Risotto · Weißwein · Schnitzel

Gebackenes Kürbis-Schnitzel auf Kürbis-Risotto, Kürbiskern-Pesto und Weißwein-Schaum
26€

Ente · Pak Choi · Sauce Tatar

Rosa geratene Entenbrust auf glasiertem Pak Choi, asiatischer Sauce Tatar und Kürbis-Püree
32€