

VORSPEISEN

Frische Waldpilze in Kräuterrahm,
Serviettenknödel und Blattsalate
18,50 Euro

Jammertaler Antipasti-Variation
14,00 Euro

SUPPEN

**Cappuccino vom Kürbis mit Kernen
und Steirischem Kürbiskernöl**
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander
7,50 Euro

KLEINE GERICHTE

Gebackener Fetakäse (vegan)
mit Linsengemüse, Rauke und Currysauce
19,50 Euro

Gebratene Maispouardenbrust auf Risotto
Blattsalate, Ziegenkäse, gebratene Waldpilze,
und Orangen-Feigensenf-Dressing
23,50 Euro

Gemüse-Bowl mit gegrillten Garnelen,
Lachsstreifen und Curry-Kokos-Teriyaki-Sauce
24,00 Euro

French Bouillabaisse mit Edelfisch-Einlage,
Baguette und einer würzigen Rouille
20,00 Euro

**Gerne dürfen Sie auch an unseren großen Live-Büffets
teilnehmen. Schauen Sie sich gerne um.
Preis ab 39,00 Euro**

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Ribeye-Steak
mit Böhnchen,
Steakhouse Fries und Zwiebelsauce
29,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel
mit frischen Waldpilzen in Rahm
und Steakhouse Fries
32,00 Euro

Heilbuttfilet mit einer Sauce Beurre Blanc,
Mangoldrisotto und Bunte Bete
32,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet mit Café de Paris Butter
glasierter Spitzkohl und Kartoffelstampf
28,00 Euro

Gegrillter Hirschrücken mit einer Cranberri-Nuss-Kruste,
Böhnchen und Kartoffelstampf
34,00 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen mit einer Rotwein-Jus,
Serviettenknödeln und Salat
26,00 Euro

DESSERT

Choux au Craquelin (Windbeutel) gefüllt mit Vanille Creme
und Aprikose, dazu Zartbitter-Mousse
12,50 Euro

Limoncello Cheesecake
mit Orangen-Buttermilch-Eis,
Minzpesto und frischen Beeren
12,00 Euro

Mini Dessert
Lemon Meringue mit Blaubeer-Muffin-Eis
7,50 Euro

Spezialitäten aus unserem Dry Ager Die Kunst der Reifung

In unserem Dry Ager lagern ausgewählte Fleischstücke unter perfekten Bedingungen, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit verwandeln das Fleisch in ein kulinarisches Erlebnis: zart, aromatisch und unverwechselbar im Geschmack.

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rote Bete
Waldpilzen und Tagliatelle
29,00 Euro

Dry aged Rumpsteak mit
Kartoffel-Sellerie-Mousseline,
geschmorten Rübchen und
Portwein-Schalotten-Glace
34,50 Euro

Gegrilltes Dry Age Rinderfilet mit
Portwein-Schalotten, Sellerie-Püree
und glasiertem Gemüse
39,00 Euro