

Wintergenuss

Aperitif Empfehlung: Prosecco mit selbstgemachtem Sirup von unseren Quitten und Ingwer 0,1l 4,-

Alkoholfreie Quitten- Ingwer Schorle 0,5l 4,-

Etwas für vorneweg

Dreierlei Aufstrich | Kräuterfrischkäse | Humus-Kichererbse | geschäumte Steinsalzbutter | Brotkorb 4,-

Große Vorspeisenvariation

Mousse von geräucherter Chiemsee-Renke | Roastbeef-Röllchen, Remouladensoße | Blini, Norweger-Räucherlachs, Lachskaviar | Afrikanische Sameas- Teigtaschen mit pikanter Gemüsefülle 9,-

Winterliches Salatgestöber | Mousse von der geräucherten Chiemsee-Renke 7,80

Rotwild-Terrine | Apfel-Sellerie Salat | Feldsalat 7,80

Aus dem Suppentopf

Pastinaken-Rahmsuppe | selbstgemachte Dinkel-Thymian-Grissini 4,50

Rinderkraftbrühe | Kalbsbratknödel | bunten Gemüsestreifen 3,50

Fluss & Meer

Fischvariation | Orangen-Sesamsauce | Basmatireis | gemischter Salatteller 18,-

Aus dem Holzofen

Jungschweinebraten | eigene Bratensoße | Kartoffelknödel | gemischter Salatteller 9,50

Vom heimischen Wild

Hirschsauerbraten | Wacholder-Wildsoße | Spätzle | Apfelblaukraut 16,80

Medaillons vom Rehrücken | glasierte Maronen | Schwarzwurzel-Rahmgemüse | Butterspätzle 18,-

Im Topf geschmort oder

bei Niedertemperatur schonend gegart

Kalbstaufelspitz | Rahmsauce | Spätzle | gemischter Salatteller 14,80

Schmorbraten vom bayrischen Mastochsen | Serviettenknödel | selbstangesetztem Apfelblaukraut 14,80

Vegetarische Küche

Aus der ayurveda Küche: Strudel vom Muskatkürbis und Topinambur | Romanesco | Zitronengrasschaum 11,-

Käsespätzle | Röstzwiebel | gemischter Salatteller 10,80

Pro Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €

Kurzgebratenes vom Grill & aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites | a bisserl Kartoffelsalat | gemischter Salatteller 9,20

Cordon bleu vom Schwein

Pommes frites | a bisserl Kartoffelsalat | gemischter Salatteller 10,50

Schweinelendchen "Jäger Art" im Champignon-Rahm

an Selbst gemachten Spätzle dazu einen knackigen Salatteller 10,50

„Schwäbischer Filetteller“ vom Schwein mit Rahmschwammerl, hausgemachte Käsespätzle und knackigen Salaten 13,50

Champignon-Rahmgeschnetzeltes | Kartoffelrösti | gemischter Salatteller 12,80

Schweinefilet | winterliche Dörrobstfülle | Sherry-Rahm | Tagliatelle | Wintergemüse 13,50

Rinderlende vom steirischen Almochsen mit Deckel im eigenen Fett gebraten
dazu Kartoffelgratin, einen bunten Salatteller und Kräuterbutter 24.-

ALMO-Almochsenfleisch - alle Almos werden garantiert gentechnikfrei gefüttert und artgerecht gehalten. Sie wachsen langsam und wohlbehütet auf den Almen von über 530 heimischen, steirischen Bauern auf und ernähren sich von saftigen Gräsern und würzigen Kräutern. Durch das hochwertige Futter und das langsame Wachstum (durchschnitt 26 Monate) bekommt das Fleisch seine besonders schöne Marmorierung und ist zart und kräftig im Geschmack.

Pro Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €

Süße Leckereien aus unserer Zuckerbäckerei

Vanilleeis | warme Zimtsauerkirschen | Sahne 5.-

Hinterberger Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesoße 5,80

Bratapfel-Parfait unterm Glühweinschaum 5.-

Crème brûlée | Vanille | frische Früchte 5,50

Selbstgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen | Zimtblütenparfait | Rosé-Champagner-Mousse | Granatapfelsauce | Mangokompott 6,80

Espresso „Schikimicki“ | Crème Brûlée von belgischer Callebaut Schokolade | Espresso 5.-

Unsere Winteröffnungszeiten: 1. Januar 2017 bis 28. Februar 2017

Montag -Donnerstag: Ruhetag

Freitag: 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00Uhr)

Samstag und Sonntag 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

Nachmittags kleine Karte

- 14. Februar 2017 „Valentinstag“- Geöffnet | nur Menü. Wir servieren Ihnen ein 3 Gang oder 4 Gang Candle Light Dinner. **Bitte nur mit Reservierung!**

- Unser Angebot für Körper, Geist und Seele:

Jeden 1. Donnerstag im Monat Ayurvedisches Buffet inkl. begl. Getränke

(Ingwer Tee, 1 Lassi und eine Tasse Gewürzkaffee) 28.- pro Person (nur auf Reservierung)

25.- pro Person (nur auf Reservierung)