

APERITIF

Aperol Spritz	7
Eis Rheingau Riesling Sekt Zitrone Orange	
Weißbier Hugo	5
Hollunder-Aroma Zitrone Minze	

VORSPEISE

Butternut Kürbis Creme Suppe	8
Curry Orange Ingwer Steirisches Kürbisöl Kürbiskerne	
Kalbfleisch Tranchen rosa gebraten	15
Sardelle Gurke Rucola Kapern Thunfischdressing	
Wildschweinrücken Serrano Schinken	15
Salat von Kräuterseitlingen Rotkohl	
Rinder Carpaccio vom Filet	16
Rucola Tomate Parmesan Senf Dressing	

HAUPTGANG

Irisches Rinderfilet Steak 36
Speckkartoffeln | Buntes Buttergemüse

Australien Premium Rumpsteak 34
herbstlicher Salat | Pfefferrahmsoße | knusprige Fritten

Wir empfehlen

Hirschrücken 34
Kartoffel Pilz Strudel | Rotweinschalotten | Wildjus

Dazu passt hervorragend:

2020 Cune Rioja Crianza 7
Spanien

Schnitzel Wiener Art | Zitrone 19
hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeere | Zitrone

Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten 27
Fruchtiges Curry | Zucchini | Karotte | Brokkoli | Paprika

Australien Premium Rib Eye Steak tranchiert 34
Frisches Ofengemüse | Pfefferrahm Soße

DESSERT

Vanille Quark Soufflé 11
hausgemachtes Vanilleeis | Apfel Riesling Kompott

Feine Käseauswahl 13
La Pastourelle Blauschimmel | Brie | Pfeffer Olivet | Trüffel Camembert
Tommette de Montagne | Zwiebel Chutney | Orangen Feigensenf