



## SALATVARIATIONEN-VORSPEISEN

Kleiner Salat der Saison <sup>3/11</sup> .....	6,90 €
Graved-Lachs / Rösti / Wasabi / Salatbouquet <sup>2/3</sup> .....	17,90 €
Blattsalate / gebratener Ziegenkäse / Trüffelhonig <sup>2/3/11</sup> .....	15,90 €
Rote Bete / Fetakäse / Cashew-Kerne / Salatbouquet <sup>2/3</sup> .....	13,90 €
Vitello Tonnato / Rucola / Kapern / Rucola <sup>2/3</sup> .....	15,90 €

### Duo vom Lachs

Hausgebeitzer Lachs / Lachs-Tartar / Avocado / Ingwer / Wakame <sup>2/3</sup> .....	17,90 €
---	---------

## Weinempfehlung

2023 Welschriesling / Weingut Beyer / Röschitz / Niederösterreich .. Glas 0,2 l .....	7,90 €
---	--------

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Gemüsestreifen <sup>11</sup> .....	6,90 €
Spinat-Creme-Suppe / pochiertes Ei <sup>11</sup> .....	6,50 €

## PASTA, PASTA

Kürbistortelloni / flüssige Butter / Kürbiskerne / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	16,90 €
Trilogie von Südtiroler Nocken / Schnittlauch- Butter / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	18,90 €
Kartoffel-Trüffel-Ravioli Trüffelbutter / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	17,90 €
Penne Arrabiata / Grana Padano <sup>2/11</sup> .....	11,90 €

## MEER & SEE

Filet vom Saibling / Hummerschaum / Ragout von grünen Spargeln/ Kartoffeln <sup>2/3</sup> .....	27,90 €
---	---------



## Weinempfehlung zur Ente

2017 Ursprung / Cuvé / Merlot / Cabernet Sauvignon / Portugieser

Weingut Markus Schneider / Pfalz ..... Gl. 0,2 l ..... 9,00 €



## Ente gut alles Gut



**1/4 Ente / Enten-Jus / Maroni**

**Kartoffelknödel / Blaukraut / Preiselbeer-Apfel <sup>E/A/2</sup> ..... 21,90 €**

### FLEISCH

Maispoularde im Garnelenmantel / Kohlrabi-Gemüse / Kartoffel-Erbsen-Püree <sup>11</sup> ..... 23,90 €

Wirsingwickel / Kalbfleisch-Füllung / Buttergemüse / Kartoffel-Püree <sup>11</sup> ..... 18,90 €

Ofenfrischer Schweinebraten / Ayinger Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat <sup>E/A/2</sup> ..... 16,90 €

Schweinefilet im Speckmantel / Pfeffersauce / Kartoffel-Gratin / Gemüse <sup>11</sup> ..... 22,90 €

Tafelspitz / Buttergemüse / Meerrettichsauce / Kartoffeln <sup>E/A/2</sup> ..... 23,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren <sup>2/11</sup> ..... 26,90 €

Ochsenbacken in Rotwein geschmort / Buttergemüse / Kartoffel-Püree <sup>11</sup> ..... 25,90 €

Zwiebelrostbraten vom Rib Eye / Buttergemüse / Kartoffelgratin <sup>11</sup> ..... 28,90 €

### DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn / Apfelmus<sup>3</sup> ..... 14,90 €

Polenta-Apfel-Cannelloni / Tonkabohnen-Parfait / Beeren-Ragout<sup>3</sup> ..... 7,90 €

Scheiterhaufen / Beerenragout / Vanilleeis <sup>11</sup> ..... 8,90 €

Affogato ol Caffé/ Espresso / Vanilleeis<sup>10,11</sup> ..... 5,50 €

Apfelstrudel / Beeren-Ragout / Vanilleeis <sup>11</sup> ..... 8,90 €

Tiramisu / Waldbeerenragout <sup>11</sup> ..... 8,90 €

Auszogene 2/3 ..... 4,50 €

### BROTZEIT

Hausgemachter Obazda / Rote Zwiebeln / Brot <sup>E/F/G</sup> ..... 10,90 €

Südtiroler Speckbrett / Kaminwürsten / Bergkäse / Meerrettich <sup>E/F/G</sup> ..... 15,90 €

Die Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorgeschriebene Information über Zusatzstoffe für unsere Gäste:

A=Geschmacksverstärker / E=geschwefelt / F=geschwärzt / G=Phosphat / I=Phenylalaninquelle / J=gewachst / 1=Farbstoff / 2=konserviert / 3=Antioxidation / 9=koffeinhaltig / 10=chininhaltig / 11=Süßmittel