

Vorspeisen und Suppen

Appetizers and soups

Kürbiscrème mit steirischem Öl und Kernen Cream of pumpkin soup with Styrian oil and seeds	€ 10,50
Consommé von der Kalbssterte mit Hirschschinken und Gemüseperlen Consommé of veal with venison ham and vegetable pearls	€ 10,50
Wildkräutersalat mit Balsamico oder French Dressing, eingelegtem Gemüse, Crôutons, gerösteten Kernen und karamellisiertem Ziegenkäse Wild herb salad with balsamic or French dressing, pickled vegetables Crôutons, roasted seeds and caramelized goat cheese	€ 12,50
Vorspeise oder Suppe des Tages Appetizer or soup of the day	€ 10,50

Fleischhauptgerichte

Main dishes with meat

180g Dry Aged Burger von der „Deutschen Färse“ im Brioche Bun dazu Tandoori Joghurt, Kürbis-Chutney, Bergkäse, Portweinschalotten und Steakhouse Fries 180g Dry Aged Burger from the "German Heifer" in the brioche bun with Tandoori yogurt, pumpkin chutney, mountain cheese, port wine shallots and steakhouse fries	€ 27,50
In Rotwein geschmortes Schwarzfederhuhn an Rotweinsauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelpüree Black feathered chicken braised in red wine with red wine sauce served with root vegetables and mashed potatoes	€ 30,50
Gegrilltes Rumpsteak an Portweinjus dazu geschmorter Kohlrabi und Kartoffelgratin Grilled rump steak with port wine jus served with braised kohlrabi and potato gratin	€ 34,50
Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü Main course meat from the menu of the day	€ 31,50

Erläuterung zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.*

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.

Fischhauptgerichte

Main dishes with fish

In Safranbutter konfierter Heilbutt an Dijonsenf-Beurre-Blanc € 31,50

dazu rote Bete und schwarzes Risotto

Halibut confit in saffron butter with Dijon mustard beurre blanc
served with beet and black risotto

Gegrilltes Wolfbarschfilet an Portweinschaum € 31,50

dazu Orangen-Kürbis und Gnocchi

Grilled sea bass fillet with port wine foam served with orange pumpkin and gnocchi

Fischhauptgang aus dem Tagesmenü € 32,50

Fisch main course from the daily menu

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Gratinierter Ziegenkäse an Weißweinschaum € 26,50

dazu Risotto und Variation vom Kürbis

Goat cheese au gratin with white wine foam served with risotto and variation of pumpkin

Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü € 26,90

Vegetarian main course from the daily menu

Dessert

Dessert

Crème Brûlée von der weißen Schokolade € 11,50

dazu Birnensorbet und Pflaumenkompott

Crème brûlée of the white chocolate served with pear sorbet and stewed plums

Schokoladen-Brownie mit Amaretto-Eis und Haselnuss-Gewürz-Crunch € 12,50

Chocolate brownie with amaretto ice cream and hazelnut spice crunch

Tagesdessert € 10,40

Dessert of the day

Erläuterung zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.

Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?

Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.