

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
HAUSCOCKTAIL	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
GRÜNER VELTLINER SEKT			
BRUT NATURE 48 MONATE	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	18 €
CHAMPAGNER	ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	22 €
MONIN „BITTER“	MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	11 €

MENÜ

SALAT VON STAUDENSELLERIE UND GRANNY SMITH,
MIT LIMONENCREME UND GEBRATENE GARNELEN

• • •

RAHMSUPPE VON KOHLRABI
MIT KÜRBISKERNÖL UND BROTCROUTONS

• • •

GEBRATENER SAIBLING MIT POMMERY-SENFSAUCE
JUNGEM SPINAT UND LIMONEN-KARTOFFELPÜREE

• • •

KALBSRAHMGULASCH MIT CHAMPIGNONS
KNÖPFLE UND KAROTTENGEMÜSE

• • •

KOKOSMOUSSE MIT POWIDL TASCHEN ,
ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLESAUCE

4 GANG MIT SUPPE 80 €

4 GANG MIT FISCH 89 €

5 GANG 98 €

VORSPEISEN

MESCLUNSAT MIT GEBRATENEN SPECK UND NÜSSE	15 €
SALAT VON STAUDENSELLERIE UND GRANNY SMITH, MIT LIMONENCREME UND GEBRATENE GARNELEN	25 €
KLARE RINDERBRÜHE MIT RAVIOLI, GEMÜSE UND SCHNITTCLAUCH	17 €

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN, KARTOFFEL-VOGELRSALAT MIT KÜRBISKERNÖL	33 €
GEKOCHTER RINDSTAFELSPITZ MIT APFEL-KREN, SCHNITTCLAUCH-SAUCE, WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELSCHMARRN	32 €
GEBRATENER SAIBLING MIT POMMERY SENF-SAUCE, JUNGEM SPINAT UND LIMONEN-KARTOFFELPÜREE	34 €

DESSERT

MARILLENPALATSCHINKEN 2 STÜCK.	9 €
POWIDL TASCHEN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEEIS	15 €
KOKOSMOUSSE MIT BIRNENRACOUT UND VANILLESAUCE	16 €
KÄSEAUSWAHL	20 €

EINE SPEISEKARTE MIT INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE HALTEN WIR GERNE FÜR SIE BEREIT