

~~~~~ VORWEG ~~~~~

BEEF TARTARE / Knochenmark / Perlzwiebel / Krencreme / Rote Rübe / Schnittlauchöl	Vsp. 14.20 / Hsp. 17.90
ZIEGENKÄSE / Wiesensalat / Nuß / Traube / Feige	12.80
GÄNSELEBERTERRINE / Pfefferzwetschken / Brioche	12.90
JAKOBSMUSCHEL / Karottencreme / Mangalica Lardo	13.40

~~~~~ SUPPEN ~~~~~

klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln	4.50
papricierte FISCHSUPPE / Tarhonya	6.-
KÜRBISCREMESUPPE / Kernöl-Grieß-Knödel	5.90

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

SEEWINKLER ZANDER Cherryparadeiser / Artischocken / Basilikumgnocchi	24.40
gedämpftes SAIBLINGSFILET Sommerkräuterrisotto / Pak Choi / Kapernsauce	20.90
SCHWEINESBACKERL in MALZBIERSAUCE Polenta / Stangensellerie / Sprossen	17.40
BEIRIEDSCHNITTE vom BLACK ANGUSRIND Süßkartoffelpüree / Herbsttrompeten / Wilder Broccoli / Portweinjus	29.20
WILDSUGO / Tagliolini / Salatherz / Birne / Trüffelpesto	17.90
SCHWARZFEDERHUHNBRUST / Fregola Sarda / Steinpilze / Beeren	22.80
gefüllter ZUCCHINI mit PERLGRAUPEN / geräucherter Schafskäse roter Chicoree / Pinienkerne / Eierschwammerl	14.20

~~~~~ DESSERT / KÄSE ~~~~~

MOHNAUFLAUF / Portweifeigen / Heumilchjoghurteis	8.80
NOUGATMOUSSE / Weingartenpfirsich / Pistazieneis	8.80
SORBETVARIATION (3 Kugel)	6.-
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade	5.-
SOMLOER NOCKERL / Schlagobers / Weichseln / Schokosauce	6.-
KÄSEVARIATION vom CHEESE ARTIST / Chutney / Gelée	12.20