Herbst Karte

Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag ganztägig

Feldsalat in Granatapfel-Vinaigrette,
dazu herbstliches Ofengemüse von gelber Beete, Petersilienwurzel,
Pastinake und Crown Prince Kürbis, Piemonteser Haselnüssen und eingelegten Belugalinsen

€ 21,50

***

Grünkohl-Spinat mit brauner Butter, Spiegelei, schwarzem Trüffel
und gebackenem Kartoffelstampf

€ 28,50

***

Kichererbsen Curry
mit wilden Brokkoli und Blumenkohl, Butternut Kürbis,
schwarzem Sesam, Piment d'Espelette, Koriander und Basmatireis

€ 26,50

***

Rehpflanzerl
mit Hagebuttensoße, Rosenkohlblättern, Kräuterseitlingen und Kartoffelplätzchen

€ 28,50

***

Zweierlei vom Hirsch
rosa gebratener Hirschrücken und Ragout von der Schulter in Holundersauce,
dazu Schwarzwurzeln, Selleriepüree und Spätzle

€ 39,50

Unsere Weinempfehlungen

Tement Rosé
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc,
Weingut Tement, Steiermark, Österreich, 12 % Vol., rosé, trocken
0,75l € 35,00

Black Print
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch und Syrah
Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland, 14,5 % Vol., rot, trocken
0,75l € 38,00

Tohuwabohu
Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland, 14,5 % Vol., rot, trocken
0,75l € 45,00