

**zum finsternen stern**

\*

endiviensalat mit granatapfelvinaigrette, birne,  
walnuss und ziegenkäse

**11.00**

in gin gebeizte lachsforelle mit pak choy, shitake und misomayonaise

**13.00**

spanferkelbeinschinken mit roter rübe, apfelkren und kresse

**10.00**

\*\*

berglinsen-gemüsesüppchen mit safran

**6.60**

kleines boeuf bourgignon mit wurzeln und geröstetem brot

**12.00**

\*\*\*

karfiol mit kapernsauce, korinthen, weißem pfefferriebel,  
„sauwaldtrüffel“ und petersilie

**16.00**

radlberger seesaibling mit navettenpürée, orange,  
spinat und thymiancrêpe

**24.00**

maishendlbrüstchen mit kohlsprossen, waldhonig-senfsauce  
und erdäpfelgnocchi

**18.50**

\*\*\*\*

amarettotrifle mit gewürzcrème und himbeere

**7.50**

schokokuchen mit haselnussjoghurt und kaffeekaramell

**7.50**

käse

**9.50**

**menü 6 gänge € 60.00**

**gedeck € 2.50**

über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne auskunft