

zum finsternen stern

*

endivien- und vogelrsalat mit ziegenkäse, walnuss
granatapfel und birnenvinaigrette

11.00

in gin gebeizte lachsforelle mit pak choy, gurke und krenmayonnaise

13.00

gebratene blutwurst mit mariniertem weißkraut,
kürbis und orangensenf

10.50

**

rote rüben suppe mit pilzchen

6.00

tortiglioni mit rindsragout, peperoncino und „sauwaldtrüffel“

13.00

wintergemüse mit spinat-lauchcrêpe und petersilienjoghurt

16.00

radlberger seesaibling mit belugalinsen, wurzeln und citrusbutter

24.00

geschmorter kalbstafelspitz mit kapernsauce,
selleriepolenta und gremolata

24.00

amaretto panna cotta mit himbeere

7.50

schokokuchen mit powidlcrème

7.50

käse

9.50

menü 6 gänge € 60.00

gedeck € 2.50

über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne auskunft