

**zum finsternen stern**

\*

grüner salat mit roter rübe, haselnuss und yuzuvinaigrette

**7.00**

marinierter steinbutt mit salicornes, gelben rüben und  
limettenmayonnaise

**12.50**

schnitzerl vom ötscherblickschwein mit pfefferzwetschke  
und krautsalat

**11.00**

\*\*

gelbe tomatensuppe mit stangensellerie

**6.00**

strozzapreti mit kaninchensugo und orangengremolata

**12.00**

\*\*\*

erdäpfel-steinpilzstrudel mit marchfelder artischocken

**18.00**

dornauer seesaibling mit belugalinsengemüse und safranbutter

**24.00**

lammstelze mit fisolencouscous, gewürzsauce und joghurt

**21.00**

\*\*\*\*

hollerkoch mit birnensorbet und sauerrahmcrème

**7.50**

grappa panna cotta mit weingartenpfirsich und isalbella traubenmus

**7.50**

käse – 3 sorten

**9.00**

**menü 6 gänge € 58.00**

**gedeck € 2.50**

über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne auskunft