

## Vorspeisen

*Starters*

- Hausgebeizter Lachs an Gel vom grünen Apfel mit Cranberrie-Chutney, Olivenerde und Brunnenkresseschnee € 11,50  
*Marinated salmon on green apple gel with cranberry chutney, minced olives and watercress foam*
- Beef Tartar mit Pommery-Senf-Mayonnaise, getoastetem Schwarzbrot und wachweichem Wachtelei € 15,50  
*Beef tartare with Pommery mustard mayonnaise, toasted brown bread and a soft boiled quail's egg*
- Prosciutto und Cantaloupe-Melone in Variationen, dazu Grissini € 12,50  
*Prosciutto with cantaloupe melon and grissini*

## Suppen

*Soups*

- Consommé mit Frittaten und Kräutern € 8,00  
*Consommé with frittaten (pancake stripes) and herbs*
- „Tom Ka Gai“ Pikante Hühnersuppe mit rotem Curry € 8,50  
*„Tom Ka Gai“ Spicy chicken soup with red curry*

## Zwischengerichte

*Entrées*

- Hausgemachte Garnelen-Ravioli auf Paprikacreme mit wildem Brokkoli und Basilikumschaum € 22,50  
*Home made prawn ravioli with paprika cream, wild broccoli and basil foam*
- Cremiges Pilz-Risotto mit Pecorino und Petersilienschaum € 14,50  
*Creamy mushroom risotto with pecorino cheese and parsley foam*

## Fischgerichte

*Fish dishes*

- Kross gebratenes Filet vom heimischen Saibling auf Kohlrabi-Ragout an Kräuternage und Pariser-Kartoffeln € 26,50  
*Crispy fried local char with cabbage turnip ragout and parisienne potatoes*
- Kross gebratene Rotbarbe mit zweierlei Rettich, gepickelten Radieschen und hausgemachte Kräuter-Gnocchi € 28,50  
*Crispy fried red mullet with two-kind radish, pickled red radish and home made herb gnocchi*

## Fleischgerichte

*Meat Dishes*

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>Viennese Schnitzel fried in clarified butter with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 26,00
Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahmsauce mit Brokkoli und Butterspätzle <i>Pork fillet wrapped in bacon with sour cream-mushroom sauce, broccoli and butter spätzle (kind of pasta)</i>	€ 26,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Pinienkernjus, auf Ratatouille-Sockel und flaumige Topfen-Paunzen <i>Lamb chops (medium) with pine nut sauce, Ratatouille and Topfen-Paunzen (curd cheese dumplings)</i>	€ 28,50
Supreme von der Maispoularde unter der Haut, gefüllt mit Pilzen, dazu Kräuterjus, Schnittknoblauch, Baby-Gemüse und Polenta <i>Supreme corn poulard, filled with mushrooms, herb sauce, garlic chives, baby vegetables and polenta</i>	€ 23,50

## Desserts

*Dessert*

Sorbet Variation <i>Sorbet variation</i>	€ 7,50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Zwetschgenröster <i>„Kaiserschmarrn“ with cranberries and plum compote</i>	€ 13,50
Gratinierte Waldbeeren unter der Topfenhaube mit Vanilleeis und Krokant <i>Gratinated wild berries with curd cheese, vanilla ice and brittle</i>	€ 12,50
Heidelbeer-Joghurt-Törtchen auf Holunderblüten-Parfait und Schokoladen-Ganache <i>Blueberry yogurt cakes with elderflower parfait and chocolate ganache</i>	€ 11,50
Auswahl an österreichischem Käse <i>Selection of Austrian cheese</i>	€ 14,50

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.  
*Dear guest, information about ingredients in our food, which can trigger allergies or intolerances,  
can be obtained on request from our service staff.*

Alle Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben.  
*Taxes and service charge included.*