

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche und feinen Salaten

Salmone affumicato in casa con crem fraîche e Wasabi e insalatina

€ 19.-

Gebratene Jakobsmuscheln auf Salaten

Capesante rosolate su insalata

€ 20.-

Thunfischsteak kurz angebraten in der Sesam-Kürbis-Kernkruste auf Karotten“Julienne“ süss-sauer

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di zucca e sesamo

su carote „julienne“ dolce- aspre

€ 20.-

Lauwarmer Carpaccio vom gesottenen Kalbszüngerl, mit Salaten und Pfifferlingen

Carpaccio tiepido di linguetta di vitello cotta, con insalatina e finferli

€ 17

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

Terrina di fegato grasso d’oca con “pan’brioche“ fatto in casa

€ 22.-

Risotto mit Steinpilzen

Risotto con porcini

€ 20.-

Taglierini mit Pfifferlingen und Parmesan

Taglierini con finferli e parmigiano

€ 18.-

Ravioli Plin gefüllt mit einer Almkäsefonduta

Ravioli Plin con ripieni con una fonduta di formaggio d’alpeggio

€ 18.-

Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.-

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnersauce auf Gemüse

Filetto di Branzino con una salsa di Champagne su verdure

€ 32.-

Entrecôte „Black Angus“ aus Australien mit Gemüse und einer Portweinsauce

Controfiletto "Black Angus" australiano con verdure e una salsa al vino porto

€ 32.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Zucchini-Gröstl und Kapuzinerkresse

Sella d'agnello arrostita in forno con un "Gröstl" di patate e zucchini e nasturzio

€ 32.-

Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse und einer Chutneysauce

Petto d'anatra su verdure e una salsa di mostarda

€ 28.-

Die Menüs werden ab 2 Personen serviert

I menu vengono serviti da 2 persone in pi

4 Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)

€ 90.-

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

Menu vegetariano con 4 portate

€ 54.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 63.-

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 73.-

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variazione di formaggi con mostarda

€ 14.-

Warmes Schokotörtchen auf Früchten (15 Minuten)

Tortino caldo al cioccolato su frutta (15 minuti)

€ 12.-

Crème brûlée mit Ingwer und Kaffeegeschmack

Crema catalana con gusto di zenzero e caffè

€ 12.-

Tarte von der Schokolade, gefüllt mit Banane und Passionsfrucht, mit Früchten

Crostata di cioccolato, ripiena con banana e frutto della passione con frutta

€ 12.-

Grießknödl in Zimtbrösel, auf Früchten (20 Minuten)

Canederli di semolino in briciole di cannella, su frutta (20 minuti)

€ 12.-

Hausgemachtes Brot und Gedeck – pane fatto in casa e coperto € 3,00.-