



14.01.-17.01.2026

## APERITIF

**Crémant Chardonnay**, Weingut Thul, Mosel

0,1 l    EUR 6,65

**Sbagliato** (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l    EUR 8,90

**Ciao Bello** (Martini fiero, Prosecco, Wildberry,)

0,2 l    EUR 8,50

**Sommerfrische – Der Sprizz von der Brennerin vom Tegernsee**

Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note

0,2l    EUR 8,50

## VORSPEISEN

**Winterliche Salate mit Orangendressing**

Zitrusfrüchten & Blauschimmelkäse **EUR 13,90**

**Petersilienwurzel-Suppe**

mit Petersilienwurzel-Püree & gebratenen Petersilienwurzel-Stückerl **EUR 9,80**

**Gebratene Blutwurst mit Spitzkraut-Salat & hausgemachtem Heidelbeersenf **EUR 14,90****

**Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.**

**Vielen Dank!**



## HAUPTGÄNGE

**Wildhasenragout mit Grießknödel & Steckrüben-Wirsing-Gemüse EUR 28,90**

*Séguret (Grenache noir & Syrah)*

*1/8 l*

*EUR 5,91*

**Boeuf à la mode vom österreichischen Weideochsen  
mit Serviettenknödel**

**Blaukraut & Schmorsauce EUR 25,90**

*Cuvée Ceel*

*1/8 l*

*EUR 4,74*

**Trüffel-Ravioli mit Trüffelrahm-Sauce & Käse EUR 24,90**

*Rotari*

*0,1 l*

*EUR 6,44*

**Hausgemachte Kartoffelknödel mit Butter-Brösel  
& Schwarzwurzel-Palmkohl-Ragout EUR 21,90**

**Gnocchi mit Rucola-Pesto, Ofentomate & gerösteten Haselnüssen EUR 21,90**

**Fischbolognese mit Tagliatelle & Grana Padano EUR 21,90** (Mittwoch ab 17:00 Uhr)

## DESSERT

**Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus & Preiselbeeren EUR 17,90**

**Affogato – Espresso mit Vanille-Eis EUR 5,50**

**1 Kugel Vanilleeis**

**mit steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen EUR 4,30**