



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

Brotbrettl

Hausgem. Brot mit Gewürzbutter, Räucherforellen-Aufstrich & Schinken **EUR 5,90 p.P.**

Winterliche Salate mit Orangendressing

Zitrusfrüchten & Blauschimmelkäse **EUR 13,90**

Rindssuppe vom österreichischen Salonbeef

mit Frittaten & Gemüse-Julienne **EUR 9,80**

Krautstrudel mit Sellerie-Schaum & Paprika-Öl **EUR 14,90**

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing **EUR 6,50**

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

Vielen Dank!



HAUPTGÄNGE

Coq au vin – geschmorte Maishendlhaxerl
mit Schalotten-Speck-Champignon-Sauce & Nussbutter-Püree **EUR 24,90**
Séguret (Grenache noir & Syrah) 1/8 l EUR 5,91

Stefans heimlicher Favorit
Fischbolognese vom Hecht & Saibling
mit Tagliatelle & Grana Padano **EUR 21,90**

Boeuf à la mode vom österreichischen Weideochsen
mit Serviettenknödel
Blaukraut & Schmorsauce EUR 25,90
Cuvée Ceel 1/8 l EUR 4,74

Trüffelteigtaschen mit Trüffel-Käse-Sahne-Sauce EUR 24,90
Rotari 0,1 l EUR 6,44

Rindsgulasch vom Weideochsen mit Semmelknödel EUR 25,90

Rote-Bete-Risotto mit Bergkäse-Creme, Haselnüssen & Kräuter-Öl EUR 21,90

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**