



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

Brotbrett

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 unter 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**