



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. Bauernbrot mit Gewürzbutter, Oliven & 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**

Rindssuppe mit Gemüse-Julienne & Rindfleisch **EUR 11,90**

Hirschravioli mit Lauch-Rahm-Gemüse **EUR 13,80**

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



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
Krautstrudel mit Rahmwirsing & Paprika-Öl **EUR 19,90****

**Entenkeule konfiert (= im Entenfett geschmort)
mit Maroni-Blaukraut & Kartoffelknödel **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**

**Gnocchi hausgemacht
mit Rote-Bete-Pesto, Bergkäse-Creme & 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****

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

Vielen Dank!