



## 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 Tonic)  
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. Bauernbrot mit Gewürzbutter, Oliven & Salami **EUR 5,90 p.P.**

**Apfel-Sellerie-Salat** mit hausgemachtem Heusinken (Rind)  
& Pommery-Senf Mayonnaise **EUR 13,90**

**Rindssuppe** vom österreichischen Salonbeef mit Frittaten **EUR 9,80**

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



## 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 heimliche Favoriten**  
**Krautstrudel mit Rahmwirsing & Paprika-Öl **EUR 19,90****  
&  
**Linguine mit Fischbolognese aus Hecht & Zander **EUR 21,90****

**Entenkeule konfiert (= im eigenen Fett geschmort)  
mit Maroni-Blaukraut & Kartoffelknödel **EUR 25,90****  
*Cuvée Ceel*      1/8 l      EUR 4,74

**Krautwickerl mit Nussbutter-Püree & Bratensaftl **EUR 18,90** (dauern a bissl)**  
*Rotari*      0,1 l      EUR 6,44

**Böfff flamott mit Serviettenknödel, Blaukraut & Schmorsauce **EUR 25,90****

**Gnocchi hausgemacht  
mit Rote-Bete-Pesto, Käse-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!**