



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 Heuschinken (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

Böffflamott 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!