



29.10.-31.10.2025

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

Selbstgemachtes Brot, Butter, Radieschen & Kresse **EUR 5,90 p.P.**

Rote-Bete-Salat mit Apfel & Misodressing, Haselnüssen & Ziegenfrischkäse **EUR 12,80**

Rindssuppe mit Frittaten & Schnittlauch aus dem Garten **EUR 8,90**

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

Vielen Dank!



HAUPTGÄNGE

Hirsch-Ravioli mit Lauch-Rahmgemüse, Jus & Lauchöl EUR 24,90

Séguret (Grenache noir & Syrah) 1/8 l EUR 5,91

**Boeuf à la mode mit mit Serviettenknödel
sautiertem Gemüse & Schmorsauce EUR 26,90**

Cuvée Ceel 1/8 l EUR 4,74

Kürbis-Strudel mit Kürbis-Creme, Käferbohnen, Kürbiskernöl & Joghurt EUR 23,90

Roter Veltliner 1/8 l EUR 6,44

Ofenkartoffel mit Kürbis-Creme, sautierten Champignon & gebeiztem Lachs EUR 22,90

2023 Grüner Veltliner „Rossatz“ 1/8 l EUR 5,76

Rotwein-Risotto mit Gorgonzola & Speckbirne EUR 23,90

Pinot Noir 1/8 l EUR 5,67

¼ Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut & Sauce EUR 24,90

Blaufränkisch 1/8 l EUR 6,40

DESSERT

Kletzennudel mit Birnen-Koch & Vanille-Eis EUR 11,90

2015 Riesling Auslese „Berncasteler Doctor“ GG 1/16 l EUR 8,30

Kaiserschmarrn mit Preiselbeer & Apfelmus (ca. 30 Minuten Wartezeit) EUR 17,90

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis EUR 5,50

1 Kugel Vanilleeis

mit steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen EUR 4,30