



03.12.-06.12.2025

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 Tegerensee

Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note

0,2l EUR 8,50

VORSPEISEN

Blunzenstrudel mit Spitzkraut-Salat, Heidelbeer-Senf & Kartoffel-Schaum EUR 13,90

Cremesuppe vom Zuckermais mit Salzmilchhaube & ,Zitronenöl EUR 9,90

**Rote-Bete-Salat mit Williams Birne, Apfel-Miso-Dressing
Haselnüssen & hausgem. Heublumen-Schinken vom Rind EUR 12,80**

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

Vielen Dank!



HAUPTGÄNGE

Hirsch-Gulasch mit Haselnuss-Schupfnudeln, Schwarzwurzelcreme & Gewürzbirne EUR 28,90

Séguret (Grenache noir & Syrah)

1/8 l

EUR 5,91

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

Cuvée Ceel 1/8 l EUR 4,74

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingen gefüllt & Walzpilz-Velouté EUR 22,90

Roter Veltliner

1/8 l

EUR 6,44

**Ravioli mit Pecorino & Feige gefüllt
Grana Padano-Schaum, Gemüse-Jus & eingelegter Feige EUR 23,90**

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

**Coq au vin – in Rotwein geschmorte Maishendl-Haxerl
mit Schalotten-Champignon-Schmorsauce & Kartoffel-Püree EUR 24,90**

Saeculum 1996

1/8 l

EUR 8,00

Konfierte Entenkeule mit Kartoffelknödel, Blaukraut & Sauce EUR 24,90

Blaufränkisch

1/8 l

EUR 6,40

DESSERT

Schneenockerl – in Milch pochiertes Baiser mit Vanillesauce & Birnen-Koch EUR 11,90

Kaiserschmarrn mit 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**