



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 Tegernsee**

Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note

0,2 l 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**