

Vorspeisen

Salat der Saison A



Marinierter Rotkohl | Wildkräutersalat | Walnusskerne | Tomatensalsa |
Himbeeren-Dressing | Hausbrot

Klein

9

Groß

12

Dreierlei Patta Bruschetta A, K



Ciabatta | Tomatensalsa | Avocado Salsa | Oliven Tapenade

12

Karotten-Ingwersuppe A, K



Sesam | Chili | Hausbrot

13

Gratinierter Ziegenkäse A, G



Pumpernickel | Rucola | Pinienkerne | Kräuteröl

15

Carpaccio vom Rind A, G

Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pfeffer | Kapernäpfel

18

Geräucherter Lachs A, G

Kräuter Brioche | Limetten-Schmand | Forellen-Kaviar | Feigen

15



Hauptgänge

Pasta aglio e olio A



Frische Pasta | Knoblauchöl | Frühlingszwiebeln | Rote Zwiebeln |

Chili | Peperoni | Getrocknete Tomaten

21

+ Parmesan

2,5

+ Burrata

6

Trüffelpasta A,G



Frische Pasta | Trüffel | Parmesan | Walnuss

24

Gebratene Maishähnchenbrust G

Kräuter Drillinge | Romanesco | Sauce Bearnaise

28

Geschmorte Lammhaxe

Süßkartoffelpüree | Kräuter Bohnen | Lammjus

31

Filet von der Goldbrasse (Dorade) G,B

Frische Pasta | Steinpilze in Rahmsoße

29

Kürbis Falafel A



Süßkartoffelpüree | Kräutersaitlinge | Granatapfelkerne |

Poppadamus Crunch | Himbeeren Reduktion

26



Entenkarte

Entensuppe A, G

Mango Chutney | Chilifäden | Hausbrot

13

Barbarie Entenbrust

Süßkartoffelpüree | Romanesco | Entenjus

31

Ente Satt J

½ gebrillierte Ente | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße |

Entenjus

39

Dieses Angebot gilt immer nur für eine Person und ist nur für den Verzehr vor Ort gedacht.
Eine Mitnahme der Speisen ist nicht möglich.

Dessert

Hausgemachtes Winter Tartelette A, G + Kaffeespezialität

Vanille-Zimt Crème | Passionsfruchtpüree | Pistazie

13

Lebkuchenmousse G

Rotwein Birne | Pistazie

12

Hausgemachter Bratapfel Crumble A

9

KuchenA

Französischer Apfelkuchen

5

Sachertorte

5

Schwarzwälder Kirschtorte

5



Der Advent in 3 Akten

Vorspeise

Feldsalat | Orangen Dressing | Walnüsse | Granatapfelkerne |
Feta | Feigen A, K

*2024 Grüner Veltliner | Stefan Bauer | trocken | Königsbrunn am Wagram
Hülsenfrüchte | Sesam | weißer Pfeffer | Williamsbirnen | viel Frucht | lebendig*

Hauptgang

Barbarie Entenbrust | Süßkartoffelpüree |
wilder Brokkoli | Backpflaumenjus

*2024 Syrah (70%) – Merlot (30%) | Père Anselme |
Reserve de l'Aube Blanc | Vin de France
Aromen von roten Früchten | Röstnoten und einem Hauch Vanille*

Dessert

Weihnachtstiramisu | Winterliche Mascarpone |
Amaretto Biskuit | Espresso

*Im Menü enthalten ist die Weinbegleitung eine große Flasche Wasser sowie eine
Kaffeespezialität pro Person.*

€ 79,00 pro Person

