

## Vorspeisen

### Salat der Saison <sup>A</sup>

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

Klein	9
Groß	12

### Dreierlei Patta Bruschetta <sup>A, K</sup>

Ciabatta   Tomatensalsa   Avocado Salsa   Oliven Tapenade	12
---	----

### Karotten-Ingwersuppe <sup>A, K</sup>

Sesam   Chili   Hausbrot	13
--------------------------	----

### Gratinierter Ziegenkäse <sup>A, G</sup>

Pumpernickel   Rucola   Pinienkerne   Kräuteröl	15
---	----

### Carpaccio vom Rind <sup>A, G</sup>

Rucola   Parmesan   Olivenöl   Pfeffer   Kapernäpfel	18
--	----

### Geräucherter Lachs <sup>A, G</sup>

Kräuter Brioche   Limetten-Schmand   Forellen-Kaviar   Feigen	15
---	----



## Hauptgänge

### Pasta aglio e olio <sup>A</sup>

Frische Pasta | Knoblauchöl | Frühlingszwiebeln | Rote Zwiebeln |  
Chili | Peperoni | Getrocknete Tomaten  
+ Parmesan  
+ Burrata

21  
2,5  
6

### Trüffelpasta <sup>A,G</sup>

Frische Pasta | Trüffel | Parmesan | Walnuss

24

### Gebratene Maishähnchenbrust <sup>G</sup>

Kräuter Drillinge | Romanesco | Sauce Bearnaise

28

### Geschmorte Lammhaxe

Süßkartoffelpüree | Kräuter Bohnen | Lammjus

31

### Filet von der Goldbrasse (Dorade) <sup>G,B</sup>

Frische Pasta | Steinpilze in Rahmsoße

29

### Kürbis Falafel <sup>A</sup>

Süßkartoffelpüree | Kräutersaitlinge | Granatapfelkerne |  
Poppadamus Crunch | Himbeeren Reduktion

26



## Entenkarte

### Entensuppe <sup>A, G</sup>

Mango Chutney | Chilifäden | Hausbrot 13

### Barbarie Entenbrust

Süßkartoffelpüree | Romanesco | Entenjus 31

### Ente Satt <sup>J</sup>

½ gegrillte 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 <sup>A, G</sup> + Kaffeespezialität

Vanille-Zimt Crème | Passionsfruchtpüree | Pistazie 13

### Lebkuchenmousse <sup>G</sup>

Rotwein Birne | Pistazie 12

### Hausgemachter Bratapfel Crumble <sup>A</sup>

9

### Kuchen<sup>A</sup>

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**

