



Gebeizter Heilbutt
mit Roter Rübe, Kren,
Birne und Kräutersalat



Topinamburcrèmesuppe
mit Wintertrüffel
und Schnittlauch



Kalbswangerl und
Karotte in Spätburgunder
geschmort mit Apfel-
Balsam- Jus
und Kartoffel-Kerbel-
Stampf



Schokoladenkuchen mit
Zwetschgenröster und
Zimteis

59,- €/ Person

ohne Suppe: 48,50 €

ohne Heilbutt: 44,50 €

Gebeizte Lachsforelle
mit Pumpernickelcrème,
Radieschen und
Kräutersalat



Rosa gebratenes
Kalbsfilet mit
confiertem
Wurzelgemüse und
Röstkartoffeln



Lauwarmer Apfel-
Streusel-Kuchen mit
Vanilleeis

54,- €/ Person

Mild geräucherter
Ziegenkäse mit Bio- Honig,
Schwarzer Nuss und
Sellerie



Rindbouillon mit Flädle
und Wurzelgemüse



Zander oder Landhuhn
Winzerin Art,
Rieslingschaum,
Rahmsauerkraut, Trauben
und Kartoffelpüree



Toblerone-Mousse mit
Portweineis und Birne

55,50 €/ Person

ohne Suppe: 45,- €

ohne Ziegenkäse 42,50 €