



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 €