

Abendmenü 10/10/2024

69,00 €

Menu of the evening 10/10/2024

Unser Menü wird jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionalen und saisonalen Produkten.

Our evening menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional and seasonal products.

Sellerie-Maronensuppe Celery and chestnut soup	10,00 €
Muscheln, Linguine, Tomatensugo Mussels, linguine, tomato sugo	25,00 €
Gegrilltes Herzstück vom Rinderentrecôte, Barbecue-Soße, bunter Bulgur, Maiscreme Grilled centrepiece of beef entrecôte, barbecue sauce, colourful bulgur, corn cream	37,00 €
Kürbis, Orange, Spekulatius Pumpkin, orange, speculoos	14,00 €

Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course  **81,00 €**
Gourmet Menu 6-Gang / 6-course  +  **89,00 €**

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serving you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Frittierte Forelle, Petersilienhumus, Basilikum Deep-fried trout, parsley hummus, basil		26,00 €
Steinpilzcapuccino, Knoblauchbrot Porcini mushroom capuccino, garlic bread		12,00 €
Schweinebäckchen, Anisjus, Kürbisrisotto Pork cheeks, aniseed jus, pumpkin risotto		27,00 €
Holunderbeerengranité, Violette Elderberry granité, violette		9,00 €
Kalbsfilet, Jus brun, Kartoffelkrapfen, Blumenkohlvariation Veal fillet, jus brun, "pommes dauphines", cauliflower variation		46,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig Regional cheese platter, truffle honey	+ 8,00 €	14,00 €
Pflaume, Kardamom, Mandel Plum, cardamom, almond		14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine **44,00€**
 Saint-Véran 2023
 Domaine de la Denante, Bourgogne, France

Rotwein / Red Wine **67,00€**
 Panobile 2015
 Weingut Judith Beck, Neusiedlersee, Österreich

Tranchiert im Saal (für 2 Personen)

90,00 €

Carved in the restaurant (for 2 persons)

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse**

Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables

Alternative Hauptspeisen

Alternative main dishes


Riesengarnele, Orangen Beurre Blanc, Kürbisrisotto, Brokkoli

46,00 €

King prawn, orange beurre blanc, pumpkin risotto, broccoli

Beet Bourignon, Belugalinsen 

29,00 €

Beet Bourignon, beluga lentils 

Vegetarische Gäste

Vegetarian guests

***Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste verwöhnen.
Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie weder Fisch, noch Fleisch essen, so dass
wir Ihnen alternative Gerichte vorschlagen können.***

*Of course, we also wish to spoil our vegetarian guests. Please feel free to inform us if
you neither eat fish, nor meat so that we could propose you alternative dishes.*

***Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so
dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.***

*Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose
adapted dishes to you.*