

## VORSPEISEN

### Tomatisierte Rinderkraftbrühe

Basilikum-Grießnockerl / Tomatenwürfel / Schnittlauch 7,80

### Cremsuppe von der Petersilienwurzel

grünes Püree / Stroh / Croutons / Schlagrahm 7,80

### Winterlicher Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse

Apfel-Balsamicodressing / Portweinfeigen 12,80

## HAUPTGÄNGE

### Medaillons vom Stroh-Schweinfilet

Trüffelsoß / Kartoffel-Salbeipüree / Mini-Karotten & Mini-Mais 24,80

### Lendensteak vom Jungrind, rosa gebraten

Rosmarinsoß / Kartoffelgratin / getrüffelter Rahm-Rosenkohl 28,50

### Rehnüsschen sous vide gegart

Wildrahmsoß / Schupfnudeln / Wilder Broccoli 29,80

### Duett von Heilbutt und Jakobsmuschel

Safransoß / schwarze Tagliatelle / Cocktailtomaten / Kaiserschoten 29,50

### Gelbes Süßkartoffelcurry

Kokosmilch / grüne Sojabohnen / Paprika / Zucchini / Basmatireis 18,80



## DESSERTS

### Schokoladensouffle

Vanilleeis / Schlagrahm 8,90

### Vanille-Zimt Creme Brûlée

feinstes Kokos-Mandeleis / Ananas-Ragout 9,80

### Duett von Nougat & weißem Schokoladenmousse

Zwetschgenröster / Passionsfrucht 9,80