

## VORSPEISEN



Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Kürbismaultaschen	6,50
Feldsalat mit Speck und Zwiebeln	6,50
Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam	6,50
Kleiner Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam und karamellisiertem Ziegenfrischkäse	10,50

## HAUPTSPEISEN

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Rotkraut, Bratapfel und karamellisierten Maronen	34,50
Wolfsbarschfilet auf Haut gebraten mit Linsengemüse, Salzkartoffeln und Salat	22,00
Kürbismaultaschen in gebräunter Butter mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesanspänen dazu ein Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam	18,50
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wirsing und Salzkartoffeln	20,50
Großer Wildkräutersalat mitgeröstetem Sesam und karamellisiertem Ziegenfrischkäse	17,50
Wildkräutersalat mit geröstetem Sesam, Räucherlachs auf Rote Bete Puffer und Kräuterquark	17,50

## DESSERT

Lavendel-Crème Brûlée	5,00
Lavendel-Crème Brûlée mit Cassissorbet	7,50
Zimteis mit warmen Pflaumen und Zimtcrumble	7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschenröster	9,50
Crêpes mit hausgemachtem Quittengelee, Vanilleeis und Sahne	7,90
Marillentopfenknödel mit gebräunter Butter, Vanilleeis und Sahne	8,00