

# Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage  
und mit Speck gefüllten Fagottini* € 4,90

*Maroni-Rotweincremesuppe mit Croutons* € 5,90

## Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

*Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten,  
gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot* € 8,90

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel  
auf Rucola, mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen,  
und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer* € 9,80

*Crostini mit einer Chorizotapenade* € 7,90

*Gegrillte Avocado auf einem Gemüsesalat* € 8,90

*Kürbis-Applequiche mit Salat und einem Kräuterquark* € 8,90

*„Merguez“ französische Lambratwürstel auf Fenchelsalat mit einem  
Preiselbeersenf mit Walnussbrot vom Bäcker Helmer* € 8,90

*Gebratene Jacobsmuscheln auf einem Rote Bete Carpaccio  
mit Gurkentangliatelle, dazu Meerrettichschaum* € 11,90

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust  
auf gebratenem Sellerie und Rotwein Zwiebel  
mit gehobeltem Parmesan* € 12,90

*\*bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb*

# Hauptgerichte

<i>Mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllte Teigtaschen in Salzeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Serviettenknödel auf mediterranem Gemüseragout mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	€ 13,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 14,90
<i>In Rotwein geschmortes Ochsenbackerl auf einem Bohnen-Speckgemüse und einem Quitten-Kartoffelpüree</i>	€ 18,90
<i>Geschnetzelte Gänseleber in Balsamicosauce auf Spaghetti dazu Salat</i>	€ 15,90
<i>Wildschweinragout mit Haselnußspätzle Preiselbeeren und Salat</i>	€ 16,90
<i>In Tomatensugo geschmortes Lammhaxerl mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 17,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Gebratenes Ammerseerenkenfilet auf einem getrüffeltem Risotto</i>	€ 17,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 15,90
<i>Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud mit frischer Petersilie, dazu Walnussbrot</i>	€ 12,90

## Dessert

<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90
<i>Hausgemachte Waffel mit einem Khakisorbet</i>	€ 6,90
<i>Himbeertopfenschaum</i>	€ 4,90
<i>Hausgemachtes Eis von Quitte und weißer Schokolade</i>	€ 4,90