

# SPEISENKARTE

## VORSPEISEN/STARTERS:

**BROT UND DIP MIT JORDAN OLIVEN,  
DATTELCRÈME UND RUCOLACRÈME** KLEIN/SMALL € 6,50  
GROSS/LARGE € 9,50  
*BREAD AND DIPS WITH JORDAN OLIVES, DATE CREAM AND ROCKET CREAM*

**KÜRBISSUPPE MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL UND  
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN (VEGAN)** € 8,50  
*PUMPKIN SOUP WITH STYRIAN PUMPKIN SEED OIL AND ROASTED PUMPKIN SEEDS (VEGAN)*

**GULASCHSUPPE MIT LANDBROT UND KÜMMELBUTTER** €10,50  
*GOULASH SOUP WITH COUNTRY BREAD AND CARAWAY BUTTER*

**LEBERKNÖDELSUPPE (METZGEREI INHOVEN)  
MIT SUPPENGRÜN UND LANDBROT** €10,50  
*LIVER DUMPLING SOUP WITH SOUP GREENS AND BREAD*

**KARTOFFEL- LAUCHSUPPE / POTATO LEEK SOUP** € 8,50  
- MIT SPECKCHUTNEY / WITH BACON CHUTNEY PLUS € 1,50

**CAESAR'S SALAD MIT CAESAR DRESSING, KAPERNÄPFELN,  
CHERRY- TOMATEN, GEHOBELTEM PARMESAN UND SAUERTEIG-CROÛTONS** €15,50  
*CAESAR'S SALAD WITH CAESAR DRESSING, CAPERS, CHERRY TOMATOES,  
SHAVED PARMESAN AND ROASTED BREAD CHIPS*  
- MIT GEGRILLTER KIKOK-MAISPOULARDE PLUS € 6,50  
*WITH GRILLED CORN POULARD*

**CHICORÉE-ORANGEN-WALNUSSALAT (VEGAN)** €16,50  
MIT WALNUSSDRESSING, AVOCADO, FENCHEL UND GRANATAPFELKERNEN  
*CHICORY ORANGE WALNUT SALAD WITH WALNUT DRESSING, AVOCADO AND FENNEL (VEGAN)*

**MARINIERTER FELDSALAT (VEGAN)** €15,50  
MIT ROTE BEETE, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND GERÖSTETEM BRIOCHE  
*MARINATED LAMB'S LETTUCE WITH BEETROOT,  
CARAMELIZED WALNUTS AND ROASTED BRIOCHE (VEGAN)*

**RINDERCARPACCIO MIT FELDSALAT,  
PARMESANHOBEL, KAPERNÄPFEL UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN** €18,90  
*BEEF CARPACCIO WITH LAMB'S LETTUCE, PARMESAN SLICER,  
CAPER APPLES AND ROASTED PINENUTS*

## HAUPTGÄNGE/MAIN DISHES:

**FRISCHE TAGLIATELLE / FRESH TAGLIATELLE**  
- MIT ZÜRICHER GESCHNETZELTEM (VOM KALB) / WITH VEAL STRIPES €18,50  
- MIT PILZE À LA CRÈME / MUSHROOMS À LA CRÈME €15,50  
- MIT TRÜFFELSCHAUM UND FRISCHEM WINTERTRÜFFEL /  
WITH TRUFFLE FOAM AND FRESH WINTER TRUFFLE €21,50

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO OLIVENÖL, KNOBLAUCH, CHILI** €13,50  
*SPAGHETTI AGLIO E OLIO OLIVE OIL, GARLIC AND CHILLI*  
- MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 STK.) / PRAWNS (5 PCS) PLUS € 5,00  
- MIT GEBRATENEN KALBSFILETSPITZEN / FRIED VEAL FILLET TIPS PLUS € 5,50

**RISOTTO MIT KÜRBIS UND MARINIERTEM FELDSALAT** € 14,50  
*RISOTTO WITH PUMPKIN AND MARINATED LAMB'S LETTUCE*  
- MIT GARNELEN (5 STK) / WITH PRAWNS (5PCS) PLUS € 5,00

**ROTES LINSEN DAL MIT FLADENBROT (AYURVEDISCH/VEGAN)** €14,00  
*RED LENTIL DAL WITH FLATBREAD (AYURVEDIC/VEGAN)*

## FLEISCH

**GESCHMORTE GÄNSEKEULE** € 36,50

MIT GÄNSESAUCE, EINGEKOCHEM ROTKOHLE, KARAMELLISIERTEN MARONEN, KARTOFFEL-KLÖSSEN, POLNISCHE BUTTER

*BRAISED GOOSE LEG WITH GOOSE SAUCE, BOILED DOWN RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS, POTATO DUMPLINGS, POLISH BUTTER*

**GESCHMORTE GÄNSEBRUST** € 36,50

MIT GÄNSESAUCE, EINGEKOCHEM ROTKOHLE, KARAMELLISIERTEN MARONEN, KARTOFFEL-KLÖSSEN, POLNISCHE BUTTER

*BRAISED GOOSE BREAST WITH GOOSE SAUCE, BOILED DOWN RED CABBAGE, CARAMELIZED CHESTNUTS, POTATO DUMPLINGS, POLISH BUTTER*

**„GRAIN FED“ ROAST BEEF MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER,** € 31,50

GEBRATENEN SPECKBOHNEN UND POMMES FRITES

*GRAIN FED ROASTBEEF WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, BEANS WITH BACON AND FRENCH FRIES*

**TAFELSPITZ MIT MEERRETTICH ESPUMA,** € 25,50

BOUILLON GEMÜSE UND GLASIERTE SALZKARTOFFELN

*BOILED BEEF WITH HORSE RADISH ESPUMA, BOUILLON VEGETABLES AND GLAZED BOILED POTATOES*

**BOEUF BOURGUIGNON** € 21,00

MIT GLASIERTE KARTOFFELN UND GARTENKRESSE

*BOEUF BOURGUIGNON WITH GLAZED POTATOES AND GARDEN CRESS*

**GRÜNKOHL / KALE (VEGAN)** € 10,50

- MIT METTWURST UND SPECKCHUTNEY (METZGER INHOVEN)

PLUS € 4,50

*WITH "METTWURST" AND BACON CHUTNEY (BUTCHER INHOVEN)*

**HIRSCHRÜCKEN MIT ROTWEINJUS,** € 34,50

RAHMSPITZKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL

*SADDLE OF VENISON WITH RED WINE JUS, CREAMED POINTED CABBAGE AND NAPKIN DUMPLINGS*

## FISCH

**GEBRATENES LACHSFILET MIT PASTINAKENPÜREE,** € 24,50

GLASIERTE MÖHREN UND ROTE BEETE SCHAUM

*ROASTED SALMON FILLET WITH PARSNIP PUREE, GLAZED CARROTS AND BEET FOAM*

**WOLFSBARSCHFILET MIT GERÖSTETEM BLUMENKOHL,** € 25,50

GLASIERTE KARTOFFELN UND FENCHELSCHAUM

*SEA BASS FILLET WITH ROASTED CAULIFLOWER, GLAZED POTATOES AND FENNEL MOUSSE*

## DESSERTS/DESSERTS:

**PFLAUMENCRUMBLE MIT ZIMTCRÈME** € 9,50

*PLUM CRUMBLE WITH CINNAMON CREAM*

**GEFÜLLTER BRATAPFEL (MARZIPAN, ROSINEN, MANDELN, RUM)** € 8,50

MIT KALTER VANILLESAUCE UND SPEKULATIUSCRUMBLE

*FILLED BAKED APPLE (MARZIPAN, RAISINS, ALMONDS, RUM) WITH COLD VANILLA SAUCE AND SPECULAAS CRUMBLE*

**ROTWEIN-ZIMT-BIRNE IM BAUMKUCHENMANTEL MIT KIRSCHSORBET** € 9,50

*RED WINE CINNAMON PEAR IN TREE CAKE COAT WITH CHERRY SORBET*