

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almochen
Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat

A/C/D/M/L/O

€ 21,50

Gebeizte Bachforelle

Schwarzer Rettich | Joghurt | Kräuteröl | eigener Kaviar | Yuzu

D/G/L/M/O

€ 19,00

✓ Gratinierter junger Fenchel

Hummus | Mandarine | Gremolata | Brunnenkresse | Linsenknusper

A/F/H/N/O

€ 18,00

Thunfisch Carpaccio

Salat von grüner Papaya | Limonen-Chili Vinaigrette |

Erbsen-Samosa

A/D/F/L/N/O

€ 23,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller

Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 9,00

Vogersalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 11,50

SUPPEN

Rinderbouillon

Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel

A/C/G/L/O

€ 8,50

Wildessenz

Haselnuss Schöberl | Waldpilze | kleines Gemüse

A/C/H/L/O

€ 10,50

✓ Artischockencremesuppe

Gruyère Schaum | Pinienkerne

G/H/L/O

€ 12,00

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Trüffelrisotto

Bio Eigelb | Gemüse „à la verdure“ | Pecorino

C/G/L/O

€ 24,00

✓ Kichererbsen-Falafel

Linsen-Tofu Sugo | grüner Spargel | gegrillte Kräutersaitlinge

A/F/H/L/N/O

€ 22,00

FISCH HAUPTGERICHTE

Skrei

Wildkabeljau | Pfeffer-Melange | Passionsfruchtschaum |
Blumenkohl | knusprige Hummer Cannelloni

A/B/C/D/G/L/O

€ 34,00

„Kwell“ Saiblingsfilet vom Grill

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln | Rahm-Gurkensalat

A/D/G/H

€ 26,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Hirschrücken

Cranberry Kruste | Sauce Rouennaise | Rotkraut |
Kohlsprossen | Spätzle

A/G/L/O

€ 38,00

Rinderfilet

Trüffelsauce | Artischocken à la Barigoule |
Vacherin Mont d`Or Kartoffeln

G/M/L/O

€ 42,00

Geschmortes Kalbsbackerl

Burgundersauce | glacierte bunte Wurzeln | Kartoffelpüree

A/G/L/O

€ 28,00

Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

Petersilienkartoffeln **oder** Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

A/C/G/L/M/O

€ 28,50

Tafelspitz vom Almoachsen

Cremespinat | Röstkartoffeln | kalte Schnittlauchsauce | Apfelkren

A/C/G/L/M/O

€ 28,00



TRADITIONELLES FONDUE CHINOISE

(NUR auf Vorbestellung - mind. 2 Personen)

mit Rind, Kalb und Maishendlbrust
in kräftiger Rinderkraftbrühe

kleiner Vogerlsalat | Rosmarinkartoffeln **oder** Basmatireis |
buntes Gemüse | Knoblauchbrot | diverse Dip-Saucen

Pro Person € 45,00

DESSERT & KÄSE

Opera Schmitte

Kaffeeknusperhippe | Thai-Mango | Erdbeer-Traubensorbet

A/C/G/H/O

€ 14,00

Maronimousse mit „Ruby“-Kuvertüre

Zwergorange | Baumkuchen | Hagebutteeis

A/C/G/H/O

€ 13,00

Variation von der *Valrhona Manjari* Schokolade

Mandarine | Himbeere

A/C/G/H/O

€ 14,00

Karamellierter Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster **oder** Apfelmus

A/C/G/O

€ 16,50

Affineur Käsevariation

Trauben | Feigensenf | Baguette

A/C/G/H/M/O

€ 16,00