

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almochsen
Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

Klein

€ 21,50

Groß

€ 27,50

A/C/D/M/L/O

Sashimi vom Balfegó Thunfisch
fermentierte Eiszapfen | schwarzer Knoblauch |
Fenchelkraut | Wasabi Cracker

A/D/F/M/O

€ 23,00

✓ Salat aus unserem Kräuterhochbeet
Ananastomate | eingelegte Artischocke |
Nizza Oliven | gegrillter Ziegenkäse

A/G/L/N/O

€ 19,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller
Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 11,00

Vogerlsalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 12,50

SUPPEN

Rinderbouillon

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

A/C/G/L/O

€ 9,50

✓ Steinpilzcremesuppe
Vogerlsalat Pesto | Croutons

A/G//L/O

€ 12,00

Hummeressenz

Krustentier Ravioli | Eisenkraut

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

€ 13,00

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Eierschwammerl „à la crème“
Petersilie | Spinatknödel

A/C/G/L/O

€ 18,00

✓ Strozzapreti
Tomaten | weiße Bohnenkerne | Spitzkraut | *Stracciatella di bufala*

A/C/G/L/O

€ 18,00

FISCH HAUPTGERICHTE

Black Cod vom Grill Kichererbsen Gemüse Curry Duftreis D/F/G/L/O	€ 40,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Pinienkern Vinaigrette Blattspinat Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 52,00
Lachsforellenfilet Holunderblüten Beurre Blanc Nordseekrabben wilder Brokkoli Fregola sarda A/B/C/G/L/O	€ 29,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rehrücken Haselnusskruste Pfefferkirschen junges Kraut Sellerie A/G/L/H/O	€ 40,00
Rinderfilet vom Grill (220g) Sauce béarnaise buntes Pfannengemüse Süßkartoffel Pommes C/G/L/O	€ 48,00
Kotelett vom <i>Mangalitza</i> Schwein Pizzaiola Sauce eingelegte Kapernblätter Fenchel Steinpilz-Erdäpfelstrudel A/C/G/L/O	€ 27,00
Hausgemachte Trüffelbratwurst Steinpilz-Eierschwammerl „à la crème“ Kartoffelpüree Röstzwiebel A/G/L/O	€ 23,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche Spätzle A/C/G/L/O	€ 23,50
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogelersalat Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 30,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat Röstkartoffeln kalte Schnittlauchsauce Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 29,00

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i> (pro Kugel)	€ 3,00
0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut O	€ 18,50
Kirschbaum Allerlei von der Kirsche Schokolade Hibiskus A/C/G/H/O	€ 13,00
“Malibu” Kokosnuss-Savarin kandierte Mango weißer Rum Passionsfrucht A/C/G/H/O	€ 13,00
Geeister Pfirsich mit Pfirsich Espuma Himbeeren Holunderblüten Gel Schokoladen Crumble A/C/G/H/O	€ 13,00
Karamellierter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster oder Apfelmus A/C/G/O	€ 16,50
Affineur Käsevariation Trauben Feigensenf Baguette A/C/G/H/M/O	€ 17,00