

## VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen  
Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat


A/C/D/M/L/O

€ 19,50

Roh mariniertes Wildsaibling  
Sellerietapenade | Mandarine | Granny Smith Apfel

A/D/F/L/M/N/O

€ 19,50

 Eingelegte *Marchfelder* Artischocke  
pikanter Bulgursalat | knusprige Aubergine |  
gehobelter *Mimolette* Käse | Pistazie

A/C/G/H/L/O

€ 18,50

Gebratene Gänseleber  
Apfel-Maroni Strudel | Quitte | Hagebutten-Gin Sorbet

A/C/G/H/L/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

€ 10,50

## SUPPEN

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

A/C/G/L/O

€ 8,50

Topinamburcremesuppe  
Haselnussschaum | Königskrabbe

A/G/L/O


€ 12,50

Ochsenschleppessenz  
eigene Einlage | Sherry | Käsestangerl

A/C/G/L/O

€ 9,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

 Rote Rüben Risotto  
Essigbirne | schwarze Nuss | Gorgonzola

A/G/H/L/O

€ 17,50

 Hausgemachte Tagliatelle  
weißer Trüffelschaum | gehobelter Herbsttrüffel | Parmesan

A/C/G/L/O

€ 24,00

## FISCH HAUPTGERICHTE

Filet vom Donau Zander

Pancetta | Salbei | geschmolzener Kalbskopf | Tomaten-Vinaigrette |  
confierter Lauch | Spinat-Gnocchi

A/C/D/F/G/L/O

€ 28,00

Kabeljaurücken

Kürbiskernmiso | Paprika Coulis | Kraut | Kürbistascherl

A/C/D/G/L/O

€ 28,00

Bachforellenfilets

Gartenkräuter | Petersilienkartoffeln | Rahmgurkensalat

A/D/G/O

€ 25,00

## FLEISCH HAUPTGERICHTE

Reh aus heimischer Jagd

Sauce rouennaise | Holunder-Zwetschke | Schwarzwurzel | Broccoli

A/C/G/L/O

€ 41,00

Tiroler Kalbskotelett

Steinpilze | Trüffelsauce | gratinierter Chicorée | Sahnepüree

A/C/G/M/L/O

€ 45,00

Rinderfilet vom Grill

*Cafe de Paris*-Kruste | Blattspinat | Mais | Rosmarinnocken

A/C/D/G/L/M/O

€ 41,00

Knuspriger Spanferkelrücken

Senfsaatsauce | Bohnen | Birne | Speck | Blutwurst-Serviettenknödel

A/G/L/O

€ 27,50

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

€ 27,50

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fische  
E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch/Laktose H-Nüsse L-Sellerie  
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

## DESSERT

Traubentarte  
Champagnermousse | Traubensorbet | Himbeer Coulis  
A/C/G/H/O € 13,50

Delice von der Valrhona Schokolade  
karamellierte Nüsse | Sanddornsorbet  
A/C/G/H/O € 14,00

Kürbismousse  
Blaubeeren | Zimtknusperboden | Marshmallow | weißer Eiskaffee  
A/C/G/H/ € 13,50

Karamellierter Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster **oder** Apfelmus  
A/C/G/O € 16,50

## KÄSE

Affineur Käse Variation  
Trauben | Feigensenf | Baguette  
A/C/G/H/M/O € 15,00