

# Vorspeise

Caesar Salat	10
Hendlfilet   Panko	
- Als Hauptgang	15
Tataki vom Thunfisch	19
Wasabicreme   Wakame-Algensalat   gerösteter Sesam	
Topinamburstampf <b>V</b>	11
Rosenkohllaub   Tête de Moine   Gemüsechips	

# Dazwischen

Selleriesupperl <b>V</b>	8
Apfelchutney   Kerbel	
Zitronengras-Curry-Suppe	14
Kokosschaum   Garnele-Jakobsmuschelspieß	
Jakobsmuscheln	22
Erbsenstampf   Mangochutney   Beurre blanc	
Nudeltascherl <b>V</b>	14
Radicchio-Walnussfüllung   Spinat   Birne	
- Als Hauptgang	19

# Hauptgang

Böfflamott ...48 Stunden in Rotwein geschmorte Rinderschulter... Pastinakenpüree   Lauch   Speck	23
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Salat	27
Secreto vom Iberico Maiscreme   Kartoffel-Muffin   wilder Brokkoli	26
Viertel bayrische Bauernente Kartoffelknödel   Apfel-Blaukraut	24
Kabeljaufilet Fregola Sarda   Spinat   Haselnusspesto	28
Tagliatelle Garnele   Tomatenragout	26

# Nachspeise

Schokoladen-Soufflé Tonkabohneneis   Portweinkirschen	10
Kaiserschmarrn Apfelkompott   Zwetschgenröster Vorbereitungszeit etwa 25 Minuten   auf Wunsch mit Rosinen oder glutenfrei	14

# Abendmenü

jeden Abend ab 18 Uhr

Topinamburstampf  
Rosenkohllaub | Tête de Moine | Gemüsechips

Böfflamott  
...48 Stunden in Rotwein geschmorte Rinderschulter...  
Pastinakenpüree | Lauch | Speck

Schokoladen-Soufflé  
Portweinkirschen | Tonkabohneneis

44

# Weinempfehlung

zum ersten Gang  
2017 Grüner Veltliner | Spitzer Graben 0,1l  
Martin Muthenthaler | Wachau

zum Hauptgericht  
2014 Lo Món A.C. 0,1l  
Trossos del Priorat | Priorat  
Garnacha | Cariñena | Cabernet Sauvignon | Syrah

20