

# Silvester 2024

Gebackene Gamspraline mit Kartoffel-Espuma und Balsamicoreduktion

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Misobutter und Röstzwiebelbutter

Winterkabeljau Skrei – roh mariniert – mit Sauerrahm, Olivenöl und  
Osietra-Kaviar

Rehkraftbrühe mit getrüffelten Rehmaultäschle

Filet vom weißen Heilbutt mit rote Bete-Gnocchi und  
Meerrettichschaum

Sorbet von Sauerrahm und Limette

Flanksteak „aus heimischer Aufzucht“, Rotweinzwiebelsauce,  
Sauce Béarnaise, zweierlei Sellerie und Kartoffelrösti

Variation von der Valrhona-Schokolade und Williams-Birne

Petit-fours

99 €

**Tasty Tuesday – Für den perfekten Dienstag**

Immer am Dienstag servieren wir Euch unser 5-Gänge Küchenchefmenü ein Überraschungsmenü mit Wahlmöglichkeiten) zum Preis vom 3-Gängemenü. Vorneweg servieren wir Euch unser Sauerteigbrot und zwischendurch gibt es noch ein Sorbet.

Immer dienstags. Mittags und abends ;-)

~~65 €~~ immer dienstags **55 €**

---

## **Das Wirtshausmenü aus heimischer Jagd**

21.11. bis einschließlich 30.11.24

### **Feldsalat mit Rotkraut und gebackener Hirschpraline**

Kaiserstühler Feldsalat | mariniertes Rotkraut | gebackene Hirschpraline

### **Gamsmaultäsche**

Hausgemachte Maultaschen vom Gamsbock | Zwiebelcrunch | Belper Knolle

### **Duett vom Reh**

Geschmorte Rehschulter | rosa gebratenes Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | Selleriepüree | Kräuterknöpfe

### **Kaiserschmarrn**

Kaiserschmarrn -frisch aus der Pfanne- | Heidelbeerkompott | Milcheis

65 €

(inklusive Sauerteigbrot und Sorbet als Zwischengang)

---

## **Montags und donnerstags: WIENER SCHNITZEL. Das Original**

Wir lieben einfach das luftige Kalbsschnitzel. Genauso wie in Österreichs Hauptstadt. Da es etwas aufwändig ist wird es immer am Montag und am Donnerstag, mittags u und abends angeboten. Zusätzlich zur regulären Speisekarte.

Tischreservierung ist sinnvoll 😊