

Menü 1

Festtagssüppchen mit Pistaziensternen
winterliches Gemüse

★★★

Junge gebratene Weihnachtsgans
Geflügelhof Nothacker Neubulach
mit Bratapfel, Maronen, Rotkraut
und Williams Kartoffeln

★★★

Geeiste Quittensuppe
mit Rieslingsekt, Kaiserschmarrn
und weißem Zimtrahm

57,00

Menü 2

Nüsslesalat in Kartoffelvinaigrette
mit Krustele und Bauernspeck

★★★

Karpfenfilet mit asiatischen Aromen
mariniertes Gemüse, Ingwer,
Zitronengras und Agria-Kartoffeln

★★★

Moderner Apfelstrudel
mit Rumrosinen, karamellisierten
Strudelblättern und Walnusseis
45,00

Menü 3

Kürbiscreme
mit Orangen, Tomaten Ravioli
und gebratener Gänseleber

★★★

Rehkeule aus heimischer Jagd
in Preiselbeerrahm
mit Steinpilze, Hagebuttenmark,
Mandelbrokkoli und Kakaoknöpfe

★★★

Gewürzkucheneisparfait
mit Orangencarpaccio, Hagebutten
und Pfeffernüsse
39,00

Menü 4

Fjord Lachs
Avocado, Miso, Kohlrabi

★★★

Perlhuhn in Quendel-Steinpilzsud
Maisbeignet, Erbsenschoten

★★★

Milchkalb
geschmorte Wange, Carne Crudo,
Filet mit Pekannüssen

★★★

Orangenblütencreme
Safran-Orangensorbet, Pink Grapefruit,
Granatapfel

4 Gänge 75,00

3 Gänge 65,00



Vorspeisen



Nüsslesalat in Kartoffelvinaigrette mit Kruste und Bauernspeck ²	10,80
Burrarta aus Bauernmilch mit Tomaten Carpaccio, Balsamico, Rucola und Basilikumpesto	17,00
Bratkartoffelsalat mit Schwartenmagen und Züngele Kopfsalatherzen, Radieschenremoulade	16,00
Tatar vom Schottischen Wildlachs mit Shiso Kresse, Avocado, Wasabi-Limonencreme, und Kartoffelrösti	19,00
Carpaccio von Roter Bete mit Räucheraal, Feldsalat, Senfkörnermarinade und Wintertrüffel	19,50

Suppen

Festtagssüppchen mit Pistaziensternen winterliches Gemüse	8,50
Kürbiscreme mit Orangen, Tomaten Ravioli und gebratener Gänseleber	9,00

Vegetarische Gerichte

Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Preiselbeeren und Semmelknödelscheiben	kl. 17,50 gr. 24,00
Wintertrüffel mit Tagliatelle und Parmesan	32,00
„Alm“ Flammkuchen mit Tomatensauce und Bergkäse	16,50



Fischgerichte

Hechtklößchen in Hummersauce mit Senfkraut und Linguine	kl. 17,00 gr. 25,00
Karpfenfilet mit asiatischen Aromen mariniertem Gemüse, Ingwer, Zitronengras und Agria Kartoffeln	24,00
Fjord-Forelle souffliert in Lunario-Zitronenschaum mit Brokkoli und Rucola Risotto	24,00

Hauptgänge

Schweinelendchen „Renette“ mit Sauce Smitane, Dauphine Kartoffeln und gemischtem Salat	18,00
Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons Preiselbeerrahm, handgeschabte Spätzle, Kräutersalat	25,00
Kalbssteak „au four“ mit Steinchampignons überbacken Wintersalat und Kroketten	24,00
Rinderfilet vom Murgtärer Weiderind „trocken gereift“ mit Hochlandpfeffersauce, Schmorgemüse und Kartoffelkruste	38,00
Junge gebratene Weihnachtsgans vom Geflügelhof Nothacker mit Maronen, Bratapfel, Rotkraut und Serviettenknödel	40,00

Regionale Speisen von heimischen Erzeugern



Käsespätzle³ mit Zwiebele Champignons, Bauernschinken und gemischtem Salatteller	9,50
Rehkeule aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm mit Steinpilzen, Hagebuttenmark, Mandelbrokkoli und Kakaoknöpfe	21,00
Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren und lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat	23,00
Entrecôte vom Murgtärer Weiderind mit Burgunderjus, Röstzwiebeln, Wintersalat, handgeschabten Spätzle	26,00

Desserts



Kürbiskernparfait mit Sauerkirschen, Rahm und karamellisierten Kürbiskernen	11,00
Geeiste Quittensuppe mit Rieslingsekt, Kaiserschmarrn und weißem Zimtrahm	10,00
Moderner Apfelstrudel mit Rumrosinen, karamellisierten Strudelblättern und Walnusseis	12,00
Zimtgrießknödel mit Pralinenfüllung karamellisierter Birne und Schokoladensplitter	12,00
Gewürzkucheneisparfait mit Orangencarpaccio, Hagebutten und Pfeffernüsse	11,00