

Als Aperitif

**Feiner Erdbeersecco (gerne auch alkoholfrei)
mit frischen Erdbeeren und feiner Minze**

Alkoholfreier Rosésekt, lecker fruchtig

Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen mit Baguette 9,20 €

Eisbergsalat mit Mango-Vinaigrette, Pfifferlingen und Garnelenspieß 18,90 €

3 japanische Maultäschle (Gyoza) mit Hühnchen und Gemüsefüllung 12,90 €

🌱 3 vegane, japanische Maultäschle (Gyoza) mit Gemüsefüllung 12,90 €

... als Hauptgang

Exklusiv bei uns

Frisches Filet vom Stör aus dem Eyachtal, Steinpilzsöble, Spaghetti, Trüffel 42,00 €

Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal
mit Kräuterpfifferlingen und Kartoffeln 38,90 €

Filet vom Zander paniert mit Pfifferlingen à la crème und Kartoffeln 29,90 €

Lachsforellenfilet „Tifosi“
mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella an feinem Olivenöl, dazu Kartoffeln 28,90 €

Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème, dazu Blattsalat 19,90 €

Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen à la crème, Rahmsöble, Kroketten 34,90 €

Gerne servieren wir als Beilage:

Kräuterpfifferlinge 12,00 € und Pfifferlinge à la crème 10,50 €

...und danach...

Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Kokoseis 11,50 €

Feine Erdbeeren mit Vanilleeis 7,90 €

Weinempfehlung

0,1 l Miraval Rose 8,00 €

0,7 l Flasche Miraval 52,00 €

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone

Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume
und Haselnuss (auch zum Mitnehmen)

