

Apéritiv

Stiegl Paracelsus Bio Zwickel naturtrüb vom Fass	4.9
Zweigelt Rosé Sekt Weingut Salzl	9
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene	12
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic Water	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	11
Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen und deren Öl	12

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9
Marinierter Radiccio Trevisano gebratene Kräuterseitlinge, Pinienkerne	17
Marinierte Avocado Honigmelone, Mango, Koriander, Chili	18
Kartoffel- Kürbis Laibchen	Vorspeise 18
gebratene Pilze, Blattsalat	Hauptspeise 27
Beefsteak Tatar 100g Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche	26
Carpaccio vom Hirschfilet Kürbis- Parmesan Salat, frische Feige	23

Fisch

Ganze Rotzunge
Kapernbutter, Rosmarinkartoffeln, Broccoli 39
dazu passt das elegante Burgunder Cuvée Manhart Fred Loimer

Klassiker

Beefsteak Tatar 150g
Wachtelei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche 35
Weinempfehlung: der nach Kirschen duftende Zweigelt Preisinger

Wiener Schnitzel Schwein 25
Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney Kalb 35
Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner Markus Huber

Rinder Filetsteak Ladies Cut 120g 39
hausgemachte Trüffeltortellini, Pilze, Broccoli 200g 55
Weinempfehlung: die im gebrauchten Barrique ausgebaute Cuvée Big Blend Iby

Reh aus österreichischer Jagd

Saltim Bocca 35

Geschnetzeltes in Morchelrahm, abgerundet mit Schächle's Hausbrand 38

Rosa Racks in der Kräuterkruste 49

Medaillons am Zimtspiess gebraten, Zwetschkenglace 44

Entrecôte gebraten mit Honig und Mohn, Cassisglace 46

Rücken im Ganzen gebraten (für 2 Personen) 60 / Pers

Zu allen Rehgerichten servieren wir unser hausgemachtes Rotkraut, das mit einer süssen Traminer Beerenauslese verfeinert ist. Zusätzlich wählen Sie bitte 2 weitere Beilagen:

Kartoffelpaunzen, Steinpilzrisotto, Wirsingherzen, Broccoli

Zu unseren Rehgerichten empfehlen wir den vielschichtigen, eleganten, nach Weichsel und Kirsche duftenden Pinot Noir Reserve vom Weingut Leth

Hausgemachte Pasta

Cappelletti	Vorspeise	17
Zitronen- Ricotta Füllung, Parmesan	Hauptspeise	26
<i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling Leth</i>		
Schlutzkrapfen	Vorspeise	17
getrüffelte Ricotta Füllung, Salbeibutter	Hauptspeise	26
<i>Weinempfehlung: der nach gelben Früchten duftende Chardonnay Leithakalk</i>		

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, dazu Brotwürfel	
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers)	28 / Pers
<i>Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker Dézaley côte d'or Ruchonnet (nur flaschenweise)</i>	

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)	
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce	
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	45 / Pers
<i>Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)</i>	
Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)	
marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce	
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat	55 / Pers
<i>Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)</i>	
Fondue Tempura (Courtbouillonsud)	
Fischfilets nach Angebot, Riesengarnelen, kalte Dipsaucen,	
Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse	49 / Pers
<i>Weinempfehlung: der gelbfruchtige, Chardonnay Select Wieninger (nur flaschenweise)</i>	

Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir in unserer Küche ausschliesslich „Swiss Gourmet Fleisch“. Bei dieser garantierten Qualität der Extraklasse ist die Fütterung von jeglichen Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln verboten. Das Tierwohl und die Einzeltierrückverfolgbarkeit stehen im Mittelpunkt. Zudem verursacht in der Schweiz oder Liechtenstein produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

auf Vorbestellung ab 2 Personen

Loup de Mer im Ganzen in der Salzkruste gegart (ca. 550 g) Salzkartoffeln, Gemüse der Saison	59
Kanadisches Bison Tomahawk Steak (ca. 0.6 bis 0.75 kg) Kräuterbutter, Gratin, Trüffelbirne, Saisongemüse, Knoblauchbrot	17 / 100g
Kanadisches Heritage Angus Beef Tomahawk Steak (ca. 1.0 bis 1.2 kg) Kräuterbutter, Gratin, Trüffelbirne, Saisongemüse, Knoblauchbrot	18 / 100g

Das Heritage Angus Beef stammt von kanadischen Rindern, welche im Einklang mit der Natur auf einer grossen Farm leben. Das Fleisch ist butterzart und hat einen richtig authentischen Fleischgeschmack. Für den Fleischliebhaber ist das Heritage Angus Beef die erste Wahl. Die kanadischen Heritage Rinder wachsen ohne Einsatz von Antibiotika, Hormonbehandlungen oder Steroiden auf. Reine Weidehaltung.

Bisons aus Kanada sind nicht nur ein beeindruckender Anblick, sondern sorgen auch für edelstes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack. Bisonfleisch ist extrem mager und selbst Geschmacksträger, im Gegensatz zum Rind, was seinen unverwechselbaren Geschmack erst durch die Fettmarmorierung erhält. Bisonfleisch brät besonders schnell durch, muss aber im Gegensatz zu Rindfleisch doppelt so lange ruhen. Die kanadischen Bisons wachsen ohne Einsatz von Antibiotika, Hormonbehandlungen oder Steroiden auf. Reine Weidehaltung.



Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Rotweinkirschen, Joghurteis	14
Crème brûlée von der Tonkabohne Eiercognaceis	14
Käse Auswahl	15.5
Gerührter Wiener Eiskaffee	11
Coupe Dänemark	11
Bananen Split	12
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12
Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	12
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Beerenauslese Cuvée (WR / CH) 2012 Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	10cl 37.5cl	18 52
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010 Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89