

<b>MARONEN-CREMESUPPE</b> Sahne und Trüffel .....	11,90
<b>KAROTTEN-ORANGEN-CREMESUPPE</b> Ingwer, Kürbiskernöl .....	6,90
* * *	
<b>CARPACCIO VON DER HIRSCHLENDE</b>	
Feldsalat, Feigen-Confit .....	16,90
<b>KRÄUTER-BLÜTEN-SALAT</b>	
gebratener Spargel, gebackenes Ei, Holunder-Dressing, Baguette .....	17,90
* * *	
<b>FEINE LINGUINE MIT GEBRATENEN SHIITAKE-PILZEN</b>	
Frühlingsgemüse, grüner und weißer Spargel .....	18,90
<b>GNOCCHI MIT ENTEN-RAGOUT</b>	
Gemüsewürfel und Rote-Beete-Tartar, Balsamico-Glace .....	19,80
* * *	
<b>FILETS VOM SKREI</b> (Winter-Kabeljau aus dem Eismeer) pochiert,	
Senfsauce, Spinat, Butterkartoffeln .....	24,90
<b>LACHS-STEAK TERIYAKI</b>	
auf frischem Gemüse aus dem Wok, Reis, Chili-Dip .....	26,00
* * *	
<b>FRISCHES GEMÜSE AUS DEM WOK</b>	
Chili-Dip, Sojasauce, Reis (vegan) .....	17,90
mit Falafel .....	18,90
mit Pute .....	19,90
mit Garnelen .....	22,90
mit Rinderfilet-Streifen .....	24,90
* * *	
<b>ZARTES RINDERFILET</b>	
Pfeffer-Cognac-Rahm, Kartoffel-Rösti, Gemüse, Trüffelbutter	
29,80	
* * *	
<b>BAUERN-ENTE</b> 1/4 oder 1/2, Kartoffelknödel, Blaukraut ...	18,90 / 23,90
<b>PORTION ENTE HOI SIN</b> Wok-Gemüse, Reis, Soja/Chili-Dip .....	22,90
* * *	
<b>FASAN-BRUST</b> getrüffeltes Kartoffelpüree, Weinkraut .....	23,90
<b>REH-NÜSSCHEN ROSA GEBRATEN</b>	
Gnocchi, Wildrahm, Garten-Gemüse .....	24,00
<b>HIRSCH-BRATEN</b> Spätzle, Blaukraut .....	19,90
* * *	
<b>2-ERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Erdbeeren, Sahne .....	9,90
<b>BLAUBEER-SCHMAND-TORTE</b> .....	6,90

**Fragen Sie nach unseren frischen Faschingskräften!**

Infos zu Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.  
Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## Aperitif

### Love-Sprizz

Zwetschge, Orange, Aprikose  
Prosecco 7,80

### Aperol-Sprizz

Aperol, Prosecco 7,80

### Lillet Rose

mit Schweppes Wild Berry 7,80

### Hugo

Holunder, Minze & Prosecco 7,80

### Sarti-Sprizz

Pink Grapefruit & Prosecco 7,80

### Crodino alkoholfrei

Bitter Aperol, Tonic Orange 6,80

### Sun-O-Bitter alkoholfrei

Bitter Aperol, Orangensaft 6,80

## Wein-Empfehlung

- WEISS -

### Riesling vom Stein

Franken, 0,75l 39,00

### Weiß- oder Grauer Burgunder

Pfalz, 0,7l 29,90

### Sauvignon Blanc

Kaitui, Pfalz, 0,7l 35,00

- ROSÉ -

### Windrose

Sommerwein, Pfalz, 0,7l 29,00

- ROT -

### Negro-Amaro

Südtalien, 0,25l 9,90

### Pinot Noir

Südtalien, 0,25l 9,90

### „Chapitre Suivant Cuvée“

Pinot Noir, René Bouvier,  
Bourgogne 2016 0,7l 49,00

### „Cuvée 101“

Les Clos Perdus, Corbières 2012  
Frankreich 0,7l 49,00

### „Cuvée Maximus“

Josef Iglar, Burgenland 2015  
Österreich 0,7l 49,00

### Cabernet Sauvignon

Martin Pasler, Burgenland 2012  
Österreich 0,7l 45,00

### Zweigelt

Martin Pasler, Burgenland 2020  
Österreich 0,7l 39,00

**Alle Speisen und Getränke  
auch zum Mitnehmen  
(08801) 2409**