

Vorspeisen

<i>Cocktail von französischen Shrimps mit Tomaten und Brüssler Spitzen</i>	€ 15,-
<i>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet in Trüffelölmarinade und Pecorino</i>	€ 15,-
<i>Zwei Stück Garnelen auf asiatischen Nudeln und süß-saurer Sauce</i>	€ 16,-
<i>Mit Kürbis und Ricotta gefüllte Teigtascherl Parmesan und zerlassene Butter</i>	€ 10,-

Suppen

<i>Cremesuppe vom steirischen Kürbis mit Kernöl</i>	€ 5,50
<i>Consommé vom Tafelspitz mit Milzschnitten oder Grießnockerl</i>	€ 5,50
<i>Lauchcremesuppe mit Gorgonzola und Croûtons</i>	€ 5,50

Fish

<i>In Olivenöl gebratenes Seewolffilet auf frischem Gemüse und Asia Sauce</i>	€ 23,-
<i>Leutascher Saiblingsfilet vom Grill auf Lauch-Tomatengemüse</i>	€ 22,-
<i>In Butter gebratener Steinbutt auf Blattspinat und einer leichten Chablissauce</i>	€ 26,-

*Dazu servieren wir sehr gerne Butterreis oder Petersilkartoffel.*



### Fleischgerichte

<i>Brust vom Maishuhn mit Sesamkruste auf Wokgemüse, Mandelreis und Currysauce</i>	€ 20,-
<i>Piccata vom Milchkalb auf Tomaten-Basilikumnudeln</i>	€ 25,-
<i>Mit Kräutern gebratene Kotelettes vom Milchlamm dazu Grießplätzchen und Tomaten-Zucchini Gemüse</i>	€ 26,-
<i>Beiriedschnitte vom heimischen Rind mit cremiger „Cafe de Paris“ dazu frisches Gemüse und Petersilerdäpfel</i>	€ 25,-

### Desserts

<i>Schokoladensoufflé mit Walnußeis und caramelisierte Thaimango</i>	€ 10,-
<i>Kastanienparfait auf Rumtopf Früchten</i>	€ 12,-
<i>Powidltascherl in Zimtbuttermörsel mit warmem Mostschaum</i>	€ 10,-
<i>Schwarzwälder Omelette mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	€ 12,-

*Couvert, inklusive Amuse gueulle, pro Person € 2,50  
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben*