

„Das Menü“

Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Salatherzen,
gebratener Speck und Croutons, Walnussdressing



Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel



Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce,
Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse

Menü komplett 53,- € / ohne Suppe 49,- €

oder

„Saltimbocca“ von Rehmedaillons mit Rohschinken und Salbei überbacken,
provenzalische Wildsauce, Trüffelbutter-Nüdele, Gemüse

Menü komplett 57,- € / ohne Suppe 53,- €

oder

Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce,
fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €



Duett von Parfaits, Früchte und Beeren, zweierlei
Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark

Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

7,50

Junge Wildkräuter-Blattsalate, Wildblüten, Salatherzen, gebratener Speck
und Croutons, Walnussdressing

11,-

Gratinierter Ziegenfrischkäse und pochierte Feigen auf Rote Bete,
junge Wildkräuter-Blattsalate, Sherrydressing

15,-

Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

7,50

Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel

8,-

Kremsuppe vom jungen Meerrettich, gewürfelter Rinder-Tafelspitz

7,50

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Putenbrustmedaillons, frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	25,-	
„Südtiroler Cordon bleu“, Schweinerücken, Rohschinken, würziger Bergkäse, Tresterbrand, rosa Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	25,-	
Medaillons vom Schweinefilet an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	27,-	25,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	28,-	26,50
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, fritiertes Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	34,-	32,50
Mild gebeizter Hirschgulasch, lauwarmer heimischer Gewürz-Mirabellen, Spätzle, Apfelrotkraut	29,-	27,50
„Saltimbocca“ von Rehmedaillons mit Rohschinken und Salbei überbacken, provençalische Wildsauce, Trüffelbutter-Nüdele, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce		2,50

Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak mit gestossenem buntem Pfeffer gegrillt, geröstete Speckscheiben, mediterrane Rosmarin-Knoblauchsauce, Spätzle, Gemüse	31,-	
Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse	31,-	

Aus Fluss und Meer

Gegrillte Medaillons vom arktischen Kabeljaufilet und Salzwasser-Garnelen, „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	34,-	
Lachsforellenfilet mit Croutons und Kapern in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	29,-	27,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,- €

Vegetarische Gerichte

€

FrISChe Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	18,-
Sautierte Cocktail-Strauchtomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und gehobelter Parmesan auf Nüdele an Strauchtomatensauce	22,-
Steinpilze in Kräuterrahmsauce mit Maximilianos „Dionteser Trüffelbutter- Kartoffelgnocchi“, Gemüse	27,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	7,50
Lauwarmer Gewürzkompost von Dinkelberger Zwetschgen, Bourbonvanilleeis	8,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	9,50
„Schokoladen-Tartufo“, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Mangofruchtmark	10,50
Duett von unseren hausgemachten Parfaits, Früchte und Beeren, zweierlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	10,50

Der „heisse Kaffeetip“

Caffè „Affogato“ - der italienische Trendkaffee Kremiges Bourbonvanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen (Wird lauwarm serviert und genossen)	4,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren
Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern