

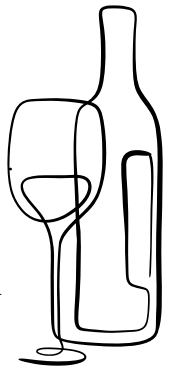
APERITIF

Isabella Frizzante. Wilhelm
€ 4,50

Apfelschaumwein. Sommerbauer
€ 4,90

Prosecco Valdobbiadene Superiore. Canevel
€ 4,90

Bellini. Cipriani
€ 4,90



VORSPEISEN

BEEF TARTARE
Wachtelei. Brioche. Hausgemachte Mayo
€ 18,00

GESCHMORTER KÜRBIS
Vogelersalat. Ziegenfrischkäse. Kernöl
€ 12,00

REH CARPACCIO
Pistazienmayo. Feige. Ameretinie
€ 15,00

SUPPEN

RINDSUPPE
Frittaten oder Leberknödel
€ 5,00

KÜRBISCREMESUPPE
Kernöl-Topfenockerl. Geröstete Kerndln
€ 6,00

guad zu wissen:
JEDEN 1. SONNTAG IM
MONAT GEÖFFNET

net schlecht:

AB 12. OKTOBER
GIBTS
WILDSPEZIALITÄTEN

DESSERT

CREME BRÛLEE VON DER PASSIONSFRUCHT

Mangosalat. Maracujaschnee
€ 11,00

ZOTTER SCHOKOLADEN TARTE

Pucher Apfel. Abakus. Nougaterde
Vanilleeis
€ 12,00

SORBET

nach Saison
p. Kugel € 3,00

KÄSEVARIATION

€ 12,00

DIGESTIF

NORDES GIN + LE TRIBUTE TONIC

€ 7,50

MARILLE. WILLHELM 2CL

€ 3,70

APFELWURM. ZÖHRER 2CL

€ 3,50

STEIR. NEGRONI

€ 8,50

Was du heute kannst
entkorken,
*das verschiebe nicht
auf morgen.*

