

Vorspeisen

Beef Tatar vom „Alm Ox“ Kürbis Frischkäse Rote Zwiebeln	Hauptgang Vorspeise	28 19
Sommerlicher Blattsalat Kernen Speck		8
Lasagne vom Rauchlachs Süßkartoffel Honig-Senf-Vinaigrette Radieserl		16
Kalte Gurkensuppe Forellentatar Dill		8
Rinderkraftbrühe Wurzelwerk Grießnockerl oder Flädle		8

Vegetarisch

Geröstete Pfifferlinge ✓ Feine Nudeln Tomaten Wiesenkräuter		16
Gebackenes „Bio-Ei“ ✓ Blattspinat Quetschkartoffeln		14

Hauptgang

Kollerbachforelle Linsenvinaigrette Brotsalat Kren		24
Saltimbocca vom Kabeljau Paprikagemüse Kräuternudeln		24
Kalbsleber „Berliner Style“ glasierter Apfel Spinat Kartoffelpüree Röstzwiebeln		24
Das Wiener Schnitzel Sennerbutter Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren handgerührt		22
Brust vom Bio Hendl Schmorgemüse Couscous		21
Rosa gebratenes Roastbeef – kalt aufgeschnitten Sauce Tatar Bratkartoffeln		20

Für Zwei

Preis pro Person

Châteaubriand von der knochengereiften bayrischen Färsche Geschmorte Artischocken Sauce Béarnaise Steakhouse Pommes	42
---	----

Dessert

Auswahl an Rohmilchkäse ✓ vom Cheese Artist Riegersburg		14
Karamellisierter Kaiserschmarrn ✓ Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten)		12
Heidelbeer ✓ Brownie Minze		9
Aprikose ✓ Topfen Hibiskus		9

✓ Vegetarisch



Aperitifempfehlung

„We love Champagne“ Rosé 0,1
14

Gut Steinbach Cocktail

Riesling Winzersekt | Himbeere | Tonic
7,50

Steinbacher Hollerwasser

Holunder | Limette | Tonic
7,50

Hausgemachter Kräutereistee

Red Berries Tee | Zitrone | Ingwer
Rosmarin, Minze & Thymian aus unserem Kräutergarten
7,50

Offene Weine aus der Magnumflasche

2015 Cuvée 577 0,25
Weingut Schumann Nägler | Rheingau | DE
13

2015 „Rote Sonne“ 0,25
Weingut Neverland | Rheinhessen | DE
12

Digestif

Ziegler 2cl
Alter Apfel Barrique
16,50

Lantenhammer 2cl
Marille
8,50

After Dinner

Kaffeepause
Vodka | Espresso | Kahlúa
9,50

Negroni
Campari | Gin | Vermouth Red | Angostura Bitter
8,50

Affogato
Espresso | Vanilleeis
5