

Vorspeisen

Beef Tatar vom „Alm Ox“ Kürbis Frischkäse Rote Zwiebeln	Hauptgang 28 Vorspeise 19
Rilette von der Rauchforelle Gurke Sauerrahm	11
Winterlicher Blattsalat Geröstete Kerne Speck Brotchips	8
Sellerieschaumsupp'n ✓ Gehobelte Leberwurst	8
Rinderkraftbrühe Wurzelwerk Grießnockerl oder Flädle	8

Vegetarisch

Frischkäseravioli ✓ Cremespinat Tomaten	16
---	----

Hauptgang

Kollerbachforelle Balsamicolinsen Kartoffelschaum	22
Bio Lachs gebraten Käferbohnen Brotsalat	22
Flanksteak „bayerische Färse“ Topinamburtatar Bohnengemüse BBQ - Sauce	29
Wildragout Steinbach Abgeschmolzene Spätzle Wirsing	24
Das Wiener Schnitzel Sennerbutter Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren handgerührt	22
Gesottener Rindstafelspitz Creme Spinat risolierte Kartoffeln	22

Für Zwei

Preis pro Person

Tomahawk von der knochengereiften bayrischen Färse Geschmorte Artischocken Sauce Béarnaise Steakhouse Pommes	44
Bayrischer Leberkas Gebackenes Landei Kartoffel-Gurkensalat	14

Dessert

Auswahl an Rohmilchkäse ✓ vom Cheese Artist Riegersburg	14
Karamellisierter Kaiserschmarrn ✓ Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten)	12
3erlei Schokoladenmousse ✓ Zitrusfrucht Sorbet	9

Aperitif

Negroni von Moltke Campari Gin Belsazar Red Angostura Bitter	9
Bergamotte Gin trifft Earl Grey Rhabarber Almdudler	9
Gipfelkreuz Aperol Limette Spicy Ginger	8
Berglimonade Bergkräuter Holunder Zitrone	6

Unsere Weinempfehlung

2018 Riesling Margarethenhof 0,25 Weingut Weber Mosel DE	14
2017 Cuvée Heideboden 0,25 Weingut Temer Burgenland AT	16

After Dinner

Espresso Martini Vodka Espresso Kahlúa	9
Süße Blonde Dunkler Rum Egerner Gold Blonde Karamell	8
Affogato Espresso Vanilleeis	5