

Vorspeisen

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>Beef Tatar vom „Alm Ox“</b><br>Kürbis   Frischkäse   Rote Zwiebeln   | Hauptgang 28<br>Vorspeise 19 |
| <b>Marinierter Kalbstafelspitz</b><br>Ceviche Kräuterseitling   Avocado | 14                           |
| <b>Winterlicher Blattsalat</b><br>Geröstete Kerne   Speck   Brotchips   | 8                            |
| <b>Maronensamtsuppe</b> ✓<br>Portwein   Baiser                          | 8                            |
| <b>Rinderkraftbrühe</b><br>Wurzelwerk   Grießnockerl oder Flädle        | 8                            |

Vegetarisch

|   |    |
|---|----|
| <b>Orangenfenchel</b> ✓<br>Thymianciabatta   grünes Öl  | 16 |
| <b>Blumenkohl aus dem Ofen</b> ✓<br>Hollandaise   Kartoffelstampf                               | 16 |
| <b>Hauptgang</b>  |    |
| <b>Lofoten Skrei</b><br>Haferwurzel   Brotsalat   | 26 |
| <b>Seeteufel</b><br>Kürbisgemüse   Risotto  | 24 |
| <b>Rehrücken „Winklmoos“</b><br>Blaukraut   Sellerie   fluffige Kartoffel                       | 39 |
| <b>Das Wiener Schnitzel</b><br>Sennerbutter   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren handgerührt | 23 |
| <b>Maishend'lbrust</b><br>Schwarzwurzel   Rosmarinsafter´l                                      | 22 |

Für Zwei

Preis pro Person

|  |    |
|--|----|
| <b>Châteaubriand von der knochengereiften bayrischen Färs</b><br>Geschmorte Artischocken   Sauce Béarnaise   Steakhouse Pommes | 44 |
| <b>Bayrischer Leberkas</b><br>Gebackenes Landei   Kartoffel-Gurkensalat  | 14 |

Dessert

|   |    |
|---|----|
| <b>Auswahl an Rohmilchkäse</b> ✓<br>vom Cheese Artist   Riegersburg                             | 14 |
| <b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> ✓<br>Zwetschgenröster (dazu brauchen wir ca. 25 Minuten) | 14 |
| <b>Rotweibirne</b> ✓<br>Karamell   Krokant  | 9  |

Aperitif

|  |   |
|--|---|
| <b>Negroni von Moltke</b><br>Campari   Gin   Belsazar Red   Angostura Bitter | 9 |
| <b>Bergamotte</b><br>Gin trifft Earl Grey   Rhabarber   Almdudler            | 9 |
| <b>Gipfelkreuz</b><br>Aperol   Limette   Spicy Ginger                        | 8 |
| <b>Berglimonade</b><br>Bergkräuter   Holunder   Zitrone                      | 6 |

Unsere Weinempfehlung

|  |            |
|--|------------|
| <b>2018 Cuvée 580</b><br>Weingut Schumann-Nägler   Rheingau   DE | 0,25l € 16 |
| <b>2015 Rote Sonne</b><br>Weingut Neverland   Rheinhessen   DE   | 0,25l € 15 |

After Dinner

|   |   |
|---|---|
| <b>Espresso Martini</b><br>Vodka   Espresso   Kahlúa              | 9 |
| <b>Süße Blonde</b><br>Dunkler Rum   Egener Gold Blonde   Karamell | 8 |
| <b>Affogato</b><br>Espresso   Vanilleeis                          | 5 |