



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

In Walnuß geräucherter Heilbutt
mediterraner Gemüsesalat | Basilikum Aioli

16

Steirischer Vulcanoschinken
Wildkräutersalat | Kürbiskernöldressing

16

Paprika-Ziegenkäsemousse
Pfefferlinge | Rucola | Zirbendressing

15

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Rote Bete Crêpe | Kischtomaten | Zucchini
gelbe Paprikarahmsauce | Bergkäse vom Allgäu Hof
als Vorspeise 15 als Hauptgang 20

"Chakalaka"

Seeteufelmedaillon | Jasminreis
würzig pikantes Gemüserelish

17

Chimichurri Hähnchenspieß
Schalotten | Zuckermais | Rosmarin-Zitronenkartoffeln

16

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Brätknödel | Gemüsestreifen
7

Orangen-Blumenkohlcremesuppe
Riesengarnele | Zitronengras
9

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
7

Bunter Sommersalat
Kokosdressing | Rucola | Sprossen | Ananas
gebratene Putenbruststreifen
17

Salat „Kretzergrund“
knackige Blattsalate | Sauerkirschdressing
Seefische im Buchenholz geräuchert
17

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Petersiliensauce

Ratatouille | Pfifferlingsrisotto

26

Saiblingsfilet | Rieslingsauce

Schmorgemüse | Kräuterkartoffeln

25

Isländisches Lumbfilet | Tomaten-Oreganobutter

Sugar Snaps | Tagliatelle

27

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Pfifferlingsrahmsauce

junges Gemüse | Spätzle

24

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

25

Dry aged Rostbraten "Esterhazy"

Senfsauce | Wurzelgemüse | Serviettenknödel

27

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Mousse von dunkler Callebautschokolade eingelegte Kirschen	10
Aprikosen-Mandelparfait Amaretto Beeren	10
Café Gourmand – Ein Espresso mit kleinen Leckereien	9
Erlesene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	12

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Chakalaka... ist eine südafrikanische Würzsauce. Zu den Zutaten gehören u.a. Tomaten, Karotten, Paprika, Chilischoten, gebackene Bohnen und Weißkohl. Als Gewürze kommen je nach Rezept Knoblauch, Pfeffer, Curry, Ingwer und Koriander zum Einsatz

Chimichurri... ist eine argentinische grüne Sauce, die bei keinem Asado fehlen darf. Zu den Hauptzutaten gehören Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, getrocknete Peperoni, Salz und schwarzer Pfeffer. Diese werden dann mit Öl und Essig vermischt bis die Sauce eine pestoähnliche Konsistenz erhält.

Lumbfisch... Der Lumb bevorzugt Wassertemperaturen von 0 bis 10° C und ist hauptsächlich im Nordostatlantik von Island bis Skandinavien verbreitet. Er ist ein beliebter Speisefisch und besitzt ein helles und festes Fleisch, das ein wenig an einen Seeteufel erinnert. In nordischen Ländern wird er hauptsächlich als Stockfisch angeboten.

Esterhazy... das ungarische Adelsgeschlecht Esterházy von Galantha stand Pate für mehrere klassische Gerichte. Am bekanntesten ist neben dem Esterhazy Gulyas, der Esterhazy Rostbraten mit einer Sauce aus Wurzeljulienne, Sauerrahm, Kapern und Porree.