



zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	5,10
mit Cassis		
mit Calvados		5,30
Secco	0,15 l	4,70
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		7,50
Aperol Spritz alkoholfrei		7,50
French Blonde (<i>Taylor Swifts-amerikanische Sängerin</i>) (Aperitif mit Lillet, Gin und Grapefruitsaft)		9,50
Wermut Yzaguirre mit Orangen zest		6,50
Belsazar Tonic mit Grapefruit		7,50
Belsazar Riesling mit Tonic und Zitrone		7,50

vorspeise

Bunte Blattsalate (<i>Jennifer Aniston- amerikanische Schauspielerin</i>) mit gegrillten Zucchini, gepufftem Quinoa und Granatapfel		9,50
Crostinis mit gebackenen Weintrauben (<i>Oda Krohg- norwegische Malerin</i>) und Ziegenkäse auf einem Wildkräuter-Beet		13,50
Rinderkraftbrühe mit Crêpes Streifen und Markklößchen		6,90
Pommersche Kartoffelsuppe (<i>Angela Merkel- ehemalige Bundeskanzlerin</i>) mit Speck und Creme fraiche		6,90



hauptgang

Rosa gebratener Rinderrücken mit mediterraner Zitronen-Kräuterbutter Pommes Frites und knackigem Beilagen Salat mit Zwiebel-Relish	32,50
Rehragout- „Rendezvous“ (<i>Enzi Fuchs- Deutsche Schauspielerin</i>) mit Pilzen, Broccoli und Eierspätzle	26,50
Kötbullar – kleine Kalbsfleischbällchen (<i>Astrid Lindgren- Schriftstellerin</i>) mit Preiselbeeren, Pilz-Rahm Sauce und Kartoffelstampf	19,50
Glasierter würziger Schinkenbraten (<i>Jane Austin- Schriftstellerin</i>) mit Yorkshire Pudding und buntem Gemüse	24,50
In Weißwein geschmortes Hähnchen Cacciatore- (<i>Sophia Loren- Schauspielerin</i>) auf Gemüse-Linguine	24,50
Lachs-Tonkatsu- im Tempura-Teig (<i>Liza Crihfield Dalby- Ethnologin</i>) auf Basmati-Reis mit Spinat	26,00
Forellenfilet von der Wetterfelder Fischzucht (<i>Queen Elizabeth II- Königin UK</i>) auf die feine englische Art mit Gurken-Creme fraiche Sauce, Dill und Drillingen	26,00
Spinatknödel (<i>Christiane Hörbiger – österreichische Schauspielerin</i>) mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola	17,50
Rote Beete Rösti (<i>Björk- Musikerin</i>) mit Wildkräutersalat und Dill-Quark	17,50



kinder

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	10,50
Kleine Lachswürfelchen auf Nudeln und kleinem Gemüse	12,50

dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
„Kleiner Steirischer“ Vanilleeis auf hausgemachten Kürbis-Kern Likör mit Schlag und Kernkrokant	8,50
Papanasi – <i>(Hélène Vacaresco- rumänische Schriftstellerin)</i> kleine frittierte Teigringe mit Heidelbeeren und Schmand Sauce	7,50
Crème renversée au caramel <i>(Julia Child- Amerikanische Köchin)</i> Gestürzter Karamellpudding	7,50
<i>Nach Omas Rezept (Irma Rühl- Gründerin Landhotel Waldhaus)</i> Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Sorbet-Teller Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet	9,50